

MINI-OSTER-KÜCHLEIN



Das brauchst du:

- ▶ 100 g Butter oder Margarine (weich)
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
- ▶ 2 TL Backpulver
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 30 ml Milch
- ▶ ca. 1 Päckchen Puderzucker
- ▶ bunte Zuckerschrift
- ▶ evtl. Schoko-Glasur

- 1** Bitte deine Eltern zuerst, den Backofen auf 180 °C Umluft vorzuheizen.
- 2** Gib dann die Butter und den Zucker in eine Schüssel und bitte deine Eltern, das Ganze mit einem Rührgerät schaumig zu schlagen.
- 3** Im nächsten Schritt kommen die Eier dazu und die Masse wird erneut gut verrührt.

- 4** Vermische als Nächstes das Mehl, das Puddingpulver, das Backpulver und das Salz miteinander.
- 5** Gib nun immer erst etwas vom Mehl-Gemisch und anschließend etwas von der Milch in die Schüssel mit dem Ei, dem Zucker und der Butter und lass es deine Eltern mit dem Rührgerät wieder gut verrühren.
- 6** Nun geht's ans Backen! Zuerst legst du Backpapier auf ein Backblech. Pro Mini-Küchlein brauchst du etwa einen Esslöffel Teig. Diesen drückst du zum Beispiel mithilfe eines weiteren Löffels eiförmig auf das Backpapier.
- 7** Jetzt sind deine Eltern an der Reihe: Gebacken werden die Küchlein bei 180 °C Umluft für ca. 12 Minuten – schaut aber zwischendurch vorsichtig nach, ob sie schon fertig sind.
- 8** Während die Mini-Kuchen auskühlen, kannst du dir überlegen, wie du sie verzieren möchtest.
Rühre zunächst den Zuckerguss an, indem du den Puderzucker in eine Schüssel siebst und nach und nach ganz vorsichtig etwas Wasser dazugibst, das du mit einem Schneebesen untermührst. Aber Achtung: Gib nur so wenig Wasser hinzu, dass die Glasur dickflüssig und nicht zu dünn wird.

ED EUROMAUS SCHLAUMEIER-TIPP:

Deine Kuchen sollen nach Zitrone schmecken? Dann rühre statt Wasser etwas Zitronensaft in den Puderzucker. Mhmmm – herrlich zitronig!

- 9** Wenn die Kuchen abgekühlt sind, drehst du sie um, sodass die flache Seite nach oben zeigt. Dort bestreichst du sie mit der weißen Glasur.
- 10** Wenn die Glasur getrocknet ist, kannst du dich bunt austoben: Verschönere die eierförmigen Küchlein mit bunter Zuckerschrift wie gefärbte Ostereier. Wenn es dir gefällt, kannst du auch noch ein paar Spritzer Schokoglasur hinzugeben. Wow, das sieht super aus!

UND LOS GEHT'S:

Ob bei der Familienfeier zu Hause oder zu Besuch bei Gästen – die Mini-Oster-Küchlein sind ein echter Hingucker – und sie schmecken auch noch köstlich.

Viel Spaß und guten Appetit!

