

Mini – Kuchen

Dazu benötigst du:

- 110 Gramm Zucker
- 120 Gramm weiche Butter
- 2 Eier
- 250 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 Milliliter Milch
- Puderzucker (für die Glasur)
- Streusel zum Dekorieren
- Schüsseln für den Teig
- Mixer
- Backblech
- Löffel zum portionieren



Schritt 1:

- Rühre die Butter mit dem Zucker bis eine schaumige Masse entsteht
- danach kommen die Eier hinzu
- dann das Mehl mit dem Puddingpulver, dem Backpulver und dem Salz
- alles gut vermischen und zum Schluss die Milch
- dann entsteht ein klebriger Teig



Schritt 2:

- bereite dir ein Backblech vor und heize den Ofen auf 160 Grad (**bitte nicht alleine machen; frag Mama oder Papa**)

Schritt 3:

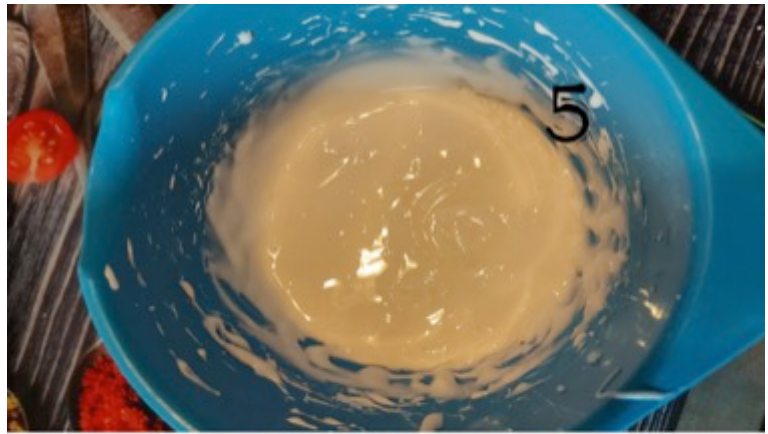
- dann nimmst du dir 2 Löffel, auf den einen machst du etwas Teig und machst mit Hilfe von dem anderen Löffel den Teig auf dein Backblech
- lass etwas Abstand zwischen den Teighaufen sonst kleben sie nach dem Backen alle zusammen

Schritt 4:

- dann müssen deine Mini- Kuchen für ungefähr 12 Minuten in den Ofen bis sie Goldbraun sind

Schritt 5:

- während deine Mini- Kuchen backen, kannst du den Zuckerguss vorbereiten dazu benötigst du Puderzucker und etwas Wasser, nicht zu flüssig sonst hält es später nicht



Schritt 6:

- wenn es bunt werden soll, kannst du den Zuckerguss mit Lebensmittelfarbe (in deiner Lieblingsfarbe) einfärben



Schritt 7:

- dann ist es Zeit zum Dekorieren

Schritt 8:

- wenn die Mini- Kuchen aus dem Ofen kommen, lass sie etwas abkühlen



Schritt 9:

- dann kannst du sie von dem Backblech nehmen und die nächsten in den Ofen schieben

Schritt 10:

- wenn sie gut abgekühlt sind, dann kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen. Mit bunten Zuckerguss und Streuseln werden sie zum Hingucker und ich verspreche euch, die sind sehr lecker.



Guten Appetit!