

Wir backen einen Schneemann

Was brauchen wir?

Mehl, Zucker, Eier, Öl, Milch, Backpulver, Vanillezucker, Puderzucker, Wasser, Zitronensaft, Schokoküsse, Oreo-Kekse, M & M oder Smaties, 3 Springformen, diverse Schüsseln



Zutaten für den Teig:

- 6 Eier
- 6 Tassen Mehl
- 3 Tassen Zucker
- 1 ½ Tassen Milch
- 1 ½ Tassen Sonnenblumenöl
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 1 ½ Päckchen Vanillezucker

Schritt 1:

- verrühre die Zutaten zu einen glatten Teig und fülle ihn zu
- gleichen Teilen in die 3 Springformen
- nun kannst du den Teig bei 220 Grad (Umluft)
- für ca. 20 Minuten in den Herd geben



Schritt 2:

- jetzt lassen wir die Kuchen abkühlen und mischen die Glasur mit Puderzucker,
- ein wenig Wasser und Zitronensaft an
- die Glasur verteilen wir gleichmäßig auf die 3 Kuchen

Schritt 3:

- nun wird der Schneemann dekoriert
- lasst dabei eurer Phantasie freien Lauf



Wir wünschen euch viel Spaß beim Backen und Dekorieren!

Guten Appetit!