



FRÖHLICHES EINHORN BACKEN

Für die Plätzchen:

125 g weiche Butter
120 g Rohrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Gewürz/e oder fein geriebene Schale
von Zitrone oder Orange
Deko nach Wahl



Für die Pop Cakes:

150 g weiche Butter
150 g Rohrohrzucker
1 Vanilleschote oder Vanillemark
2 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
2 TL Backpulver
250 ml Milch
Lebensmittelfarbe
Deko nach Wahl

ZUBEREITUNG

Plätzchen:

Butter und Zucker mit Vanillezucker schaumig schlagen. Ei unterrühren.

Mehl und Backpulver und Gewürze mischen und nach und nach unter den Teig geben. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Folie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sich der Teig besser rollen lässt.

Backofen auf 175 ° C vorheizen. Backblech mit Backpapier oder Backmatte auslegen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten backen. Die Plätzchen vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Danach nach Geschmack verzieren.

Cake-Pops:

Die Butter mit dem Zucker, Vanillemark und den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver gut vermischen. Das Mehlgemisch und die Milch zu den anderen Zutaten geben und alles gut vermengen. Nun den Teig gleichmäßig in 3 Schüsseln verteilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe einfärben. Nun die gefärbten Teige wieder in eine Schüssel geben und grob durchrühren. Die unterschiedlichen Farben müssen noch erkennbar sein. Den Cake-Pop-Maker vorheizen. Die Mulden evtl. mit Backspray einsprühen. Dann die unteren Mulden bis zum Rand nacheinander mit dem Teig befüllen. Das geht am besten mit 2 Teelöffeln. Oder man gibt den Teig in einen Spritzbeutel. Damit geht es noch schneller und sauberer. Nach ungefähr 4 Minuten (oder wenn das Lämpchen grün leuchtet) sind die Kuchenbällchen fertig. Nach dem Abkühlen kann man sie weiter verarbeiten.

UND NUN GEHT'S ANS VERZIEREN UND VERZEHREN. VIEL SPAß!