

HEUTE BACK ICH SELBST!

Kinderleichte
Rezepte
für Kuchen,
Keks & Co.

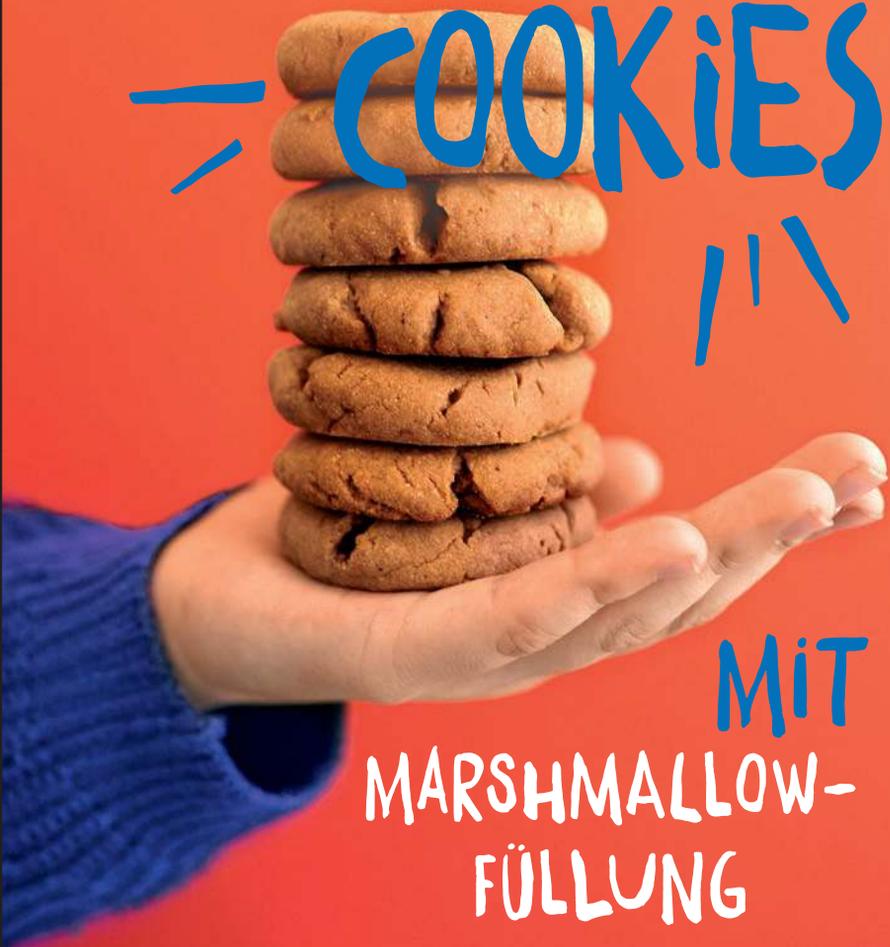
Sandra Schumann

G|U

SCHOKO

COOKIES

MIT
MARSHMALLOW-
FÜLLUNG

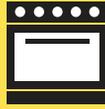




LEICHT



WERKELN:
25 MINUTEN



BACKEN:
10 MINUTEN



WAS DU BRAUCHST:

2 Eier

2  Zucker

1  und 1  weiche Butter

2  Mehl

1  Kakaopulver

1  Mini-Marshmallows

Außerdem:

Rührschüssel

Frischhaltefolie

Backblech + Backpapier

1. Trenn die Eier und gib die Eigelbe in die Rührschüssel. Die Eiweiße brauchst du für dieses Rezept nicht.



4. Wenn der Teig noch klebt, gib vorsichtig etwas mehr Mehl dazu und knete es unter.



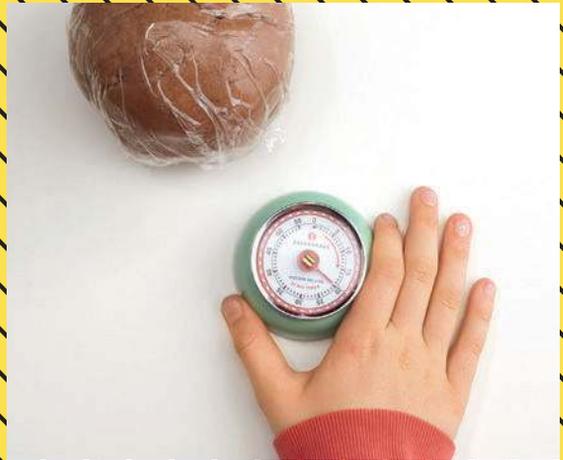
2. Miss die restlichen Zutaten ab und gib Zucker, Butter, Mehl und Kakaopulver zu den Eigelben.



3. Knete jetzt mit deinen Händen alles so lange durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.



5. Roll den Teig zu einer Kugel und wickle diese in Frischhaltefolie.



6. Leg den Teig für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank.



7. Heiz den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vor und beleg das Backblech mit Backpapier.



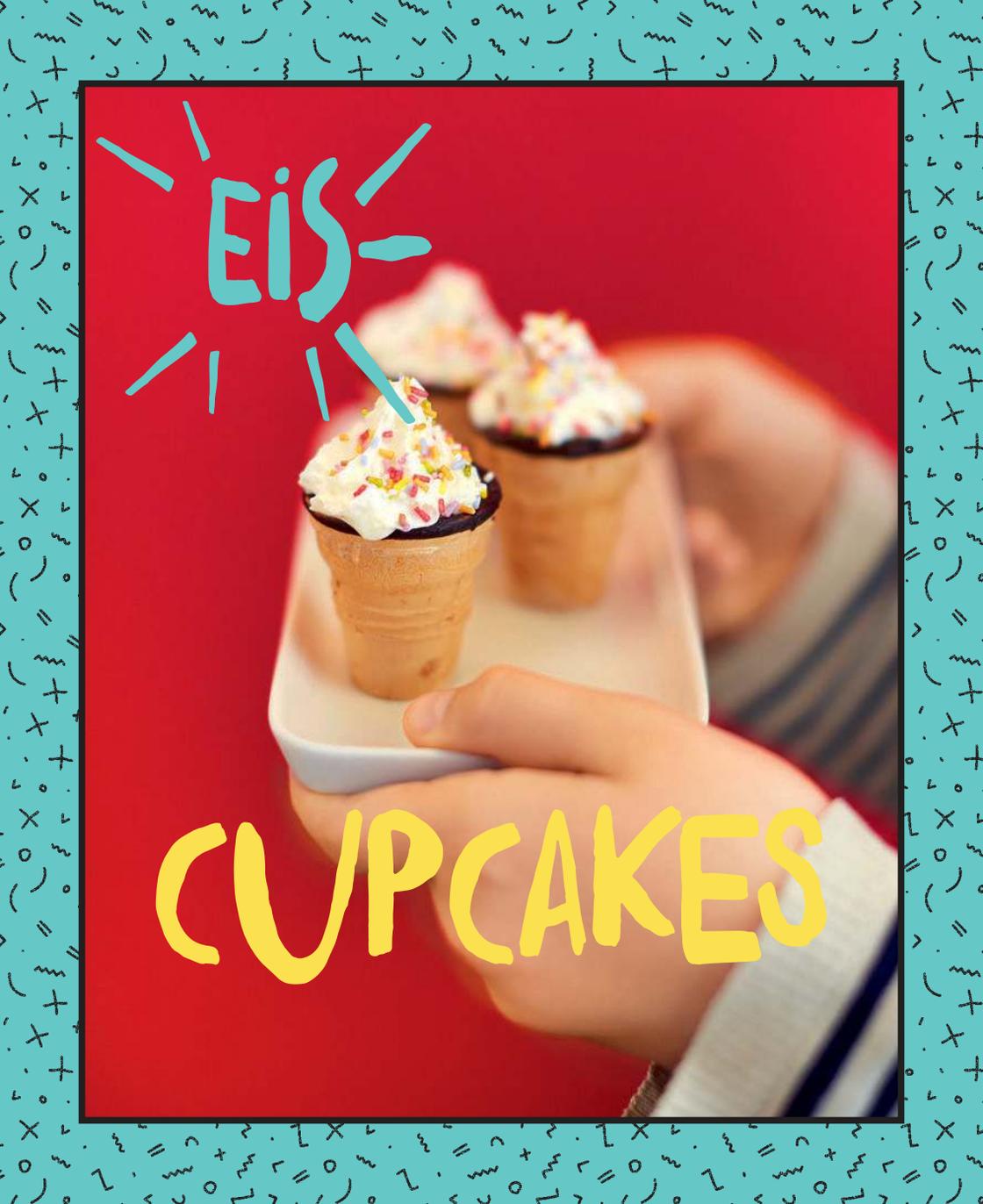
8. Nimm den Teig aus dem Tiefkühlschrank und teil ihn in 16 etwa tischtennisballgroße Teile.



9. Drück jede Teigkugel etwas flach und füll sie mit 4 bis 5 Marshmallows. Schließ den Teig rundherum.



10. Leg die Kugeln aufs Blech, drück sie leicht flach und back die Cookies für 10 Minuten im Ofen (Mitte).



EIS

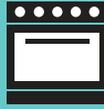
CUPCAKES



MITTEL



WERKELN:
35 MINUTEN



BACKEN:
15 MINUTEN

WAS DU BRAUCHST:

$\frac{1}{2}$ Stück Butter (125 g)

1  Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Backpulver

1  + 1  Mehl

1  Milch

16 Waffelbecher (im Supermarkt neben der Eistheke; z. B. von Spezialgebäck Oehm)

Außerdem:

kleiner Topf

Backblech + Backpapier

Rührschüssel

Schneebeesen

Sprühsahne + Streusel



1. Heiz den Backofen auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) vor.



4. Verrühren den Zucker und die geschmolzene Butter und die geschmolzene Butter kräftig mit dem Schneebeesen.



2. Beleg das Backblech
mit Backpapier.



3. Füll die Butter in einen kleinen Topf
und lass sie bei geringer Hitze schmelzen.



5. Gib das Ei, Backpulver, Mehl und Milch
dazu und rühr alles noch einmal kräftig durch.



6. Füll jeden Waffelbecher
zur Hälfte mit Teig.



7. Stell die gefüllten Waffeln
auf das Backblech und
back sie im Ofen
(Mitte) 15 Minuten.



8. Nimm sie heraus
und lass sie abkühlen.



9. Jetzt kannst du die Waffeln mit Sahne und
Streuseln nach Lust und Laune dekorieren.

KNUSPER-



TANNEN-
BÄUME



MITTEL



WERKELN:
30 MINUTEN



KÜHLEN:
35 MINUTEN



WAS DU BRAUCHST:

4 Teelöffel Butter

3  Mini-Marshmallows

grüne Lebensmittelfarbe

3  bunter Knusper-Puffreis
(z.B. Frigeo)

Für die Tannendekoration:

Zuckerschrift

(z.B. von Dr. Oetker)

4 Esslöffel bunte Zuckerperlen

Holzstäbchen oder Stiele

Außerdem:

Springform (23 cm Durchmesser)

Backpapier

Topf

1 Esslöffel Pflanzenöl

Holzstäbchen

1. Schneide das Backpapier
rund zu und leg
die Springform damit aus.



4. Wenn die Marshmallows
geschmolzen sind,
gib den Puffreis in den Topf.



2. Füll Butter, Mini-Marshmallows und 3 Tropfen Lebensmittelfarbe in einen Topf.



3. Erwärme die Mischung bei geringer Hitze und rühr dabei mit einem Löffel um, damit nichts anbrennt.



5. Vermisch alles gründlich miteinander und füll die Mischung anschließend in die Springform.



6. Verreib das Öl zwischen deinen Händen.



7. Drück den Puffreis fest in die Backform und stell sie für 35 Minuten in den Kühlschrank.



8. Nimm den Puffreis-Teig aus der Backform und zieh das Backpapier ab.



9. Schneide den Puffreis-Kreis wie eine Pizza in 8 Teile und steck in jedes Stück einen Holzstiel.



10. Schmück die Tannenbäume mit der Zuckerschrift und den Zuckerperlen wie es dir gefällt.