

Bunte Oster-Küchlein

Das wird gebraucht:

- 100 Gramm weiche Butter
- 100 Gramm Zucker
- 200 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Milch
- 50 Gramm Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- Zahnstocher



Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach dazu geben und gut unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und mit den bisherigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Nun kann der Backofen schon auf 170° Grad Umluft vorgeheizt werden.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit einem Löffel verschieden große Häufchen mit ausreichend Abstand zueinander auf das Backpapier klecksen.

Die Küchlein im Ofen für ca. 13 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen.



Für die Glasur Puderzucker mit wenig Zitronensaft verrühren, sodass eine leicht zähe Masse entsteht. Je dicker die Masse ist, desto leichter lässt sie sich verarbeiten. Mit ein wenig Lebensmittelfarbe wird die Glasur schön bunt!



Gelb lässt die Küchlein zu Küken werden, bunte Farben eignen sich z.B. für bunte Ostereier. Um Feinheiten zu malen, einfach die Zahnstocher in die Glasur tauchen und kreativ werden.

Zwischen dem Auftragen der einzelnen „Farben“ sollte man die Glasur gut trocknen lassen, damit nichts zerläuft.



Guten Appetit!