

Bunte Kuchentaler



Zutaten für den Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

3 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

3 TL Backpulver

Für die Glasur:

Puderzucker, Zitronensaft

Schokoglasur

bunte Schokolinsen, Streusel

kleine Gummibärchen, ect.

Zubereitung: Gebe die Butter in eine Schüssel und rühre sie mit dem Handrührgerät schaumig. Den Zucker, Vanillezucker, die Eier und das Salz hinzugeben und miteinander schaumig schlagen. Dann rühre die Milch unter und als Nächstes den Vanillepudding, das Mehl und das Backpulver separat vermischen und zum Schluss zu der Schaummasse geben. Belege ein Backblech mit Backpapier und mache dann mit einem Esslöffel großzügige Portionen mit genügend Abstand auf das Blech. Backe diese ca. 15-20 Minuten bei 190 Grad Umluft.

Dann die abgekühlten Taler mit einer dicken Schicht Zuckerglasur oder Schokoguss bestreichen und mit den bunten Zutaten garnieren.

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit

Eure Kita Altenplos