



Hallo Liebe Lilliputz-Kinder

wie schön, dass ihr alle wieder dabei seid. Heute haben wir etwas ganz besonderes mit euch vor. Wir wollen nämlich etwas leckeres mit euch backen. Ihr habt die Möglichkeit euch zwischen zwei Rezepten zu entscheiden. Ihr könnt natürlich auch beide machen wenn ihr möchtet. 😊

Wir würden uns sehr über Bilder von euch beim backen freuen. Diese werden natürlich wie immer mit einem Sherlli-Stempel belohnt.

Na dann mal an die Bleche fertig los! Wir wünschen euch ganz viel Spaß beim backen und anschließendem genießen.

Euer Lilliputz-Team



Rezept 1: Kleine Blumentöpfe



Backzutaten (für 2 etwa 16 Stück):

Waffelbecher mit Schokoglasur 16 Stk.

Weiche Butter oder Margarine 60 g

Zucker 50 g

Eier 1 Stk.

Mehl 60 g

Backpulver ½ TL

Dessert-Soße Vanille zum Kochen ½ Pck.

Milch 1 EL

Kuchenglasur 1 Becher

Dekorblüten

Beliebe Süßigkeiten zum verzieren

Backutensilien:

Backblech
Backpapier

Schüsseln
Rührgerät

Spritz- oder Gefrierbeutel



Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier belegen und die Waffelbecher daraufstellen.
2. Backofen vorheizen. Ober-/ Unterhitze 180 Grad oder Heißluft 160 Grad.
3. Butter in einer Schüssel mit einem Mixer oder Rührstab geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis eine Masse entsteht.
4. Das Ei hinzutun und eine halbe Minute, auf höchster Stufe unterrühren.
5. In einer weiteren Schüssel Mehl mit Backpulver und Soßenpulver mischen. Milch hinzugeben und kurz auf mittlerer Stufe vermischen.
6. Den Teig in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und die Becher zu etwa 2/3 mit Teig befallen.
7. Backblech in den Ofen schieben und etwa 15 Minuten backen.
8. Blumentöpfe abkühlen lassen
9. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen und das obere des Kuchens in die Schokolade tauchen
10. Solange die Glasur noch kalt ist den Kuchen mit den Dekorblüten oder Süßigkeiten eurer Wahl verzieren.
11. Glasur hart werden lassen und anschließend euer kleines Meisterwerk genießen.



Rezept 1: Kalter Hund



Backzutaten:

Zartbitterschokolade	300 g
Vollmilchschokolade	300 g
Butter	150 g
Schlagsahne	200 g
Butterkekse	300 - 350 g

Backutensilien:

Kastenform
Frischhaltefolie
Schüssel

Zubereitung:

1. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen
2. Schokolade in Stücke brechen. Zusammen mit Butter und Schlagsahne von euren Eltern im Wasserbad schmelzen lassen.
3. Den Boden der Kastenform mit etwas Schokoladencreme bestreichen
4. Butterkekse auf die Schokoladencreme legen (evtl. Kekse in passende Stücke brechen)
5. So viel Schokoladencreme darauf verteilen, dass die Kekse bedeckt sind
6. Abwechselnd Kekse und Schokoladencreme in der Kastenform verteilen, Bis entweder die Schokoladencreme oder die Kekse alle sind. (Nach Wunsch entweder mit Schokoladencreme oder Keksschicht aufhören)
7. Den Kuchen für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht)
8. Kuchen genießen