

Glückskäfer

Viel Spaß beim Backen!

Zutaten für den Teig

- ★ 75g weiche Butter
- ★ 40g Butter
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 2 Eier
- ★ 250g Mehl
- ★ 3 gestrichene TL (ca. 15g) Backpulver
- ★ 100 ml Milch

Zutaten für den Guss und die Verzierung

- ★ 200g Puderzucker
- ★ etwas Zitrone oder Wasser
- ★ Lebensmittelfarbe, Zuckerschrift, Smarties, Kuvertüre

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Rührgerät geschmeidig rühren. Den Zucker hinzufügen und mehrere Minuten rühren, bis die Masse hell und cremig aufgeschlagen ist.

Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Mehl und Milch hinzufügen und glattrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Esslöffel kleine Teighäufchen aufs Backpapier setzen (ca. 9 Stück).

Die Glückskäfer bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 12 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Glückskäfer nach der Backzeit vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas Zitrone oder Wasser zu einem zähen Guss verarbeiten. Lebensmittelfarbe hinzufügen. Nun die Glückskäfer gestalten.

