

Rezepte!



Was du brauchst:

Runde Springform, ca. 23 cm
Durchmesser
Große Rührschüssel

Zutaten:

1½ Tassen Zucker
4 Eier
1 Tasse Milch
2 Tassen Mehl
½ Packung Backpulver
200 Gramm Butter
1-2 TL Vanillezucker
1 Tasse Kuchenglasur in der
Farbe deines
Lieblingspuffles
¼ Tasse weißen Zuckerguss
Lebensmittelfarbe



PUFFLE-KUCHEN

Anleitung

Lass dir hierbei von einem Elternteil oder anderen Erwachsenen helfen!

1. Mische den Zucker, die Eier, das Mehl und das Backpulver in einer großen Schüssel.
2. Schmelze die Butter in einer Mikrowelle oder auf dem Herd und rühre anschließend langsam die Milch ein. Gib dies zu der Mischung in der Schüssel.
3. Fette die Springform ein, bevor du danach die fertige Kuchenmischung in die Springform gießt.
4. Heize den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.
5. Backe den Kuchen auf 180 Grad für 35 bis 40 Minuten oder bis der Kuchen fertig aussieht. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lass ihn abkühlen.
6. Decke den Kuchen zu und lass ihn über Nacht im Kühlschrank stehen – das Warten ist der schwierigste Teil!
7. Am nächsten Morgen kannst du kleine Stücke aus dem Kuchen schneiden, so dass es wie die Haare eines Puffles aussieht.
8. Überziehe den Kuchen mit einer Glasur in der Farbe deines Lieblingspuffles. Denke daran, eine weiße Glasur für die Augen zu benutzen!
9. Und fertig ist der Puffle-Kuchen! Lade deine Freunde ein und lasst es euch schmecken!

