Kuchen(eis) am Stiel

Du brauchst für die Kuchen:

- 150 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Buttermilch

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie´s Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila, Türkis und Gelb
- Richie's Bakery: Raspel perlglanz Blau und Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Kaktus Mix
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Kuchenglasur in Pink und Weiß

Los geht's:

1. Fette Silikon-Eisförmchen ein und heize den Backofen auf Unter-/Oberhitze 180 Grad vor.
2. Verrühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu einem glatten Teig. Dann gibst Du nach und nach die Eier dazu und rührst alles gut durch.
3. Vermische das Mehl, die Mandeln und das Backpulver und hebe es unter den Teig.
4. Anschließend fügst Du die Buttermilch den Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone hinzu.
5. Den Teig füllst Du in die vorbereiteten Förmchen und backst alles ca. 25 Minuten, bis die Kuchen durch sind. Dann lässt Du alles abkühlen.
6. Schmelze die Glasur im heißen Wasserbad.
7. Stecke die Holzstäbchen in die Kuchen.
8. Anschließend tauchst Du die Kuchen ganz in die Glasur.
9. Verziere sie mit Glitzer Cubies, Streudekor und Raspel.

Richie's BAKERY

Web
www.richies-bakery.de

Facebook
www.facebook.com/richiesbakerybygirrbach