

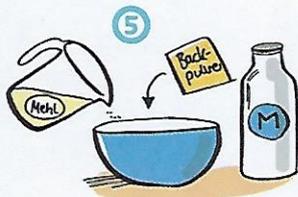


Luftig & lecker

# Fliegende Untertassen

## Zutaten:

- 2 Eier
- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Etwas Milch
- 150 g Puderzucker



1 Heize den Ofen auf 180°C vor.

2 Gib die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker in eine Rührschüssel und verrühre das Ganze.

3 Füge die Eier nach und nach hinzu und rühre die Zutaten schaumig.

4 Wasche die Zitrone, reibe die Schale zur Hälfte ab und gib diese ebenso in die Schüssel. Presse den Saft aus und stelle ihn beiseite.

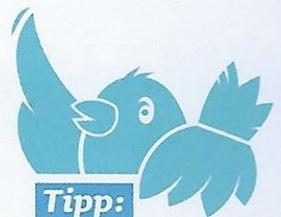
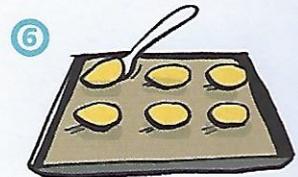
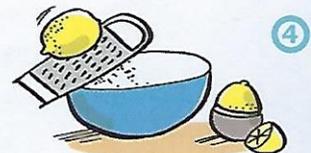
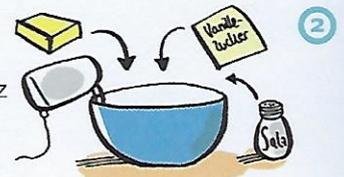
5 Füge nun auch das Backpulver mit dem Mehl und der Milch hinzu und verrühre das Ganze zu einem glatten Teig.

6 Belege ein Blech mit Backpapier und setze mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf das Blech.

7 Schiebe das Blech in den Ofen und backe die Untertassen 15 Minuten goldbraun.

8 Lasse sie danach auskühlen. Drehe die Teilchen zum Verzieren um.

**Für den Guss:** Verrühre 150 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und bestreiche die glatte obere Seite der Untertassen mit dem Guss.



### Tipp:

Du kannst die fliegenden Untertassen mit Streuseln, Schokotropfen oder Perlen verzieren.

Text: Annegret Gerleit | Illustrationen: Liliane Oser

## Impre

SPATZ Das Kinder und Heft 9, Oktober (ersch. im Jahr) in der Sieboldstr.

Redaktion Don Bosco Tel.: 069/4 spatz@don

Quellen Seite 4- Raben, Dr. Susanne Br. Brotverme

Art-Direkt Pittner, Das

Druck Don Bosco

Gesamthe Don Bosco

Heftpreise In Deutsch und Meiß, inkl. Versand nur im Abs

Bankver der Abover Don Bosco LIGA-Bank DE52 7500 BIC: GENO

Abover Tel.: +49 Fax: +49 E-Mail: Abo www.spatz

Abbe einer Frit Ende eines Besondere ausge

Copyright Alle Rechte nicht ander und Verwe Internet/Da auszugew Genehmig. Die Beiste Ausgabe w eine Garan Überkomm Personen- ausgesch

## Rätse

Seite 3: 1

Seite 7: R und e Ping Rätse 2:



Seite 19: Rätse 2: S Rätse 3: P

Die pike auf Seite 1