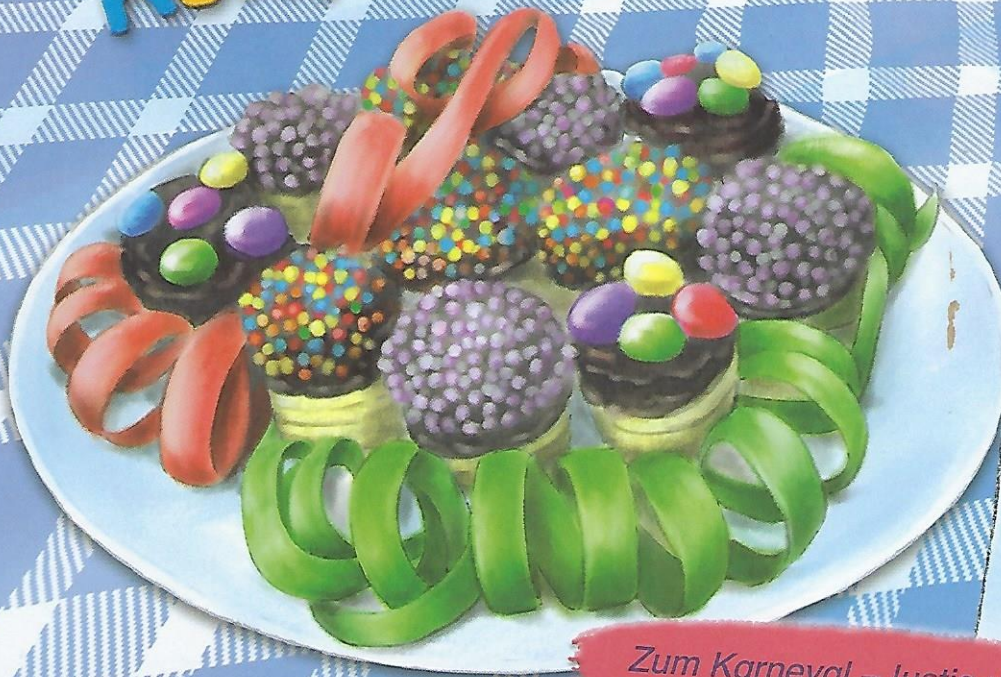


Konfetti-Kuchen



Zutaten für 24 Stück
100 g weiche Butter,
100 g Zucker, Vanille-
zucker, 2 Eier, 125 g Mehl,
1/2 gestr. TL Backpulver,
Kuvertüre, 24 kleine
Waffelbecher
mit Kakaoglasur,
Schokolinsen, Deko-Streusel.

Arbeitsgeräte

Rührschüssel, Elektro-
rührer mit Quirlen, Back-
blech, Spritzbeutel mit
Tülle, Esslöffel, Topf,
mehrere Schälchen

Zum Karneval – lustig und lecker!



1 Butter, Zucker und Eier verrühren.



2 Rühre Backpulver und Mehl dazu.



3 Gib den Teig in den Spritzbeutel und fülle die Waffelbecher zu zwei Dritteln.



4 Backe die Kuchen 15 min. im Backofen.



5 Abkühlen lassen, Kuvertüre schmelzen, die Kuchen hinein tunken und dekorieren.

PIZZA-GESICHTER

Zutaten für 4 Personen

300 g Mehl, 1/2 Päckchen Hefe,
2 EL Olivenöl, 200 ml warmes
Wasser, 1/2 TL Salz,
200 g passierte Tomaten,
150 g geriebener Mozzarella,
Salz, Oregano,
Zucchini, Paprika, Tomaten,
Oliven, Salami

Arbeitsgeräte

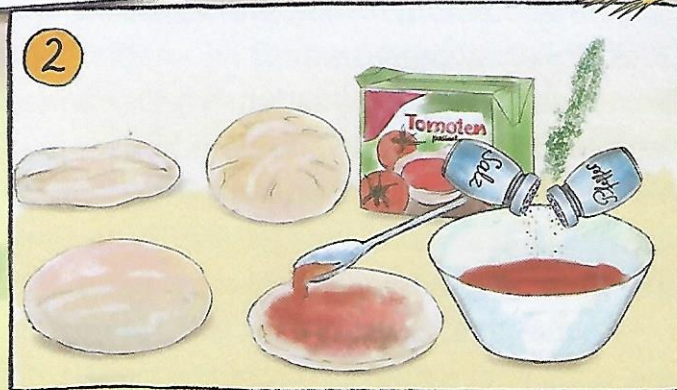
Backpapier, Schüsseln,
Messer, Glas, Backhandschuh,
Löffel, Brett



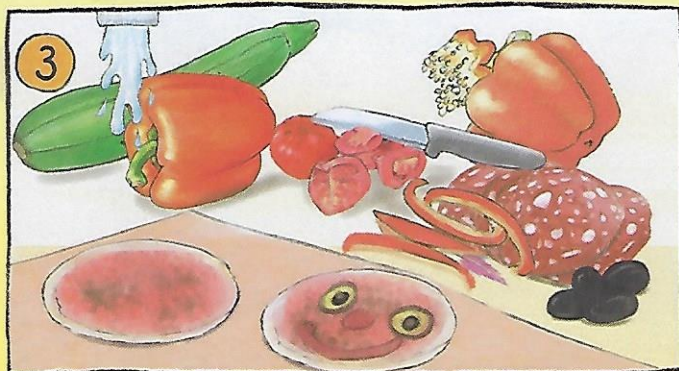
Ich nehme Mais für die Haare!



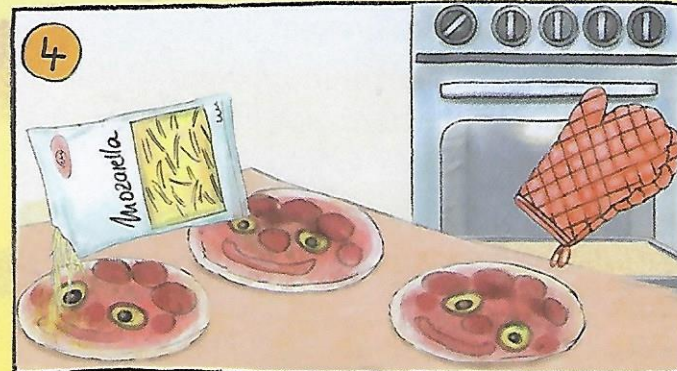
Mehl und Hefe mit Öl und Salz vermischen. Wasser zugeben und den Teig zu einer glatten Kugel kneten. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.



4 Kugeln formen, platt drücken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Passierte Tomaten und Gewürze darauf verteilen.



Aus Wurst, Gemüse und Oliven lustige Gesichter legen.



Mit Mozzarella bestreuen und 25 Min. bei 180° backen.