

Liebe Tüntenhausener liebe Mitglieder und Schützenfreunde.



Im Anschluss findet Ihr die Backanleitung für unsere

„Hubertus Blatt“ I

(erstmals zur „Hebweih“ des Schützenheims am 10. Juli 2015.)

Zutaten:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Pä. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Pr. Salz
- 1 Pä. Vanillepuddingpulver
- 5 EL Milch
- 3 TL Backpulver
- 250 g Mehl



Für den Guss:

Pudersucker, Zitronensaft oder Rum und Zuckerschrift

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, Salz, Eier unterrühren. Puddingpulver, Milch, Mehl, Backpulver dazugeben und gut verrühren. Auf Backpapier kleine Häufchen setzen und bei 180° C ca. 15 Min. mit Heißluft backen.

Deko:

Nach dem Erkalten mit Pudersuckerglasur bestreichen und mit Zuckerschrift Ringe aufspritzen. Zum Schluss noch mit dem „Hubertus-Fähnchen“ verschönern.

Den Bastelbogen gibt es zum Herunterladen.

Benötigt werden noch Tesa und Zahnstocher.

Gutes Gelingen!

Eure Irene