

naschlabor



DIE BIENE MAJA AMERIKANER



www.naschlabor.de

Nach Waldemar Bonsels "Die Biene Maja" © Studio 100 Animation ® Studio 100 studio100.com 

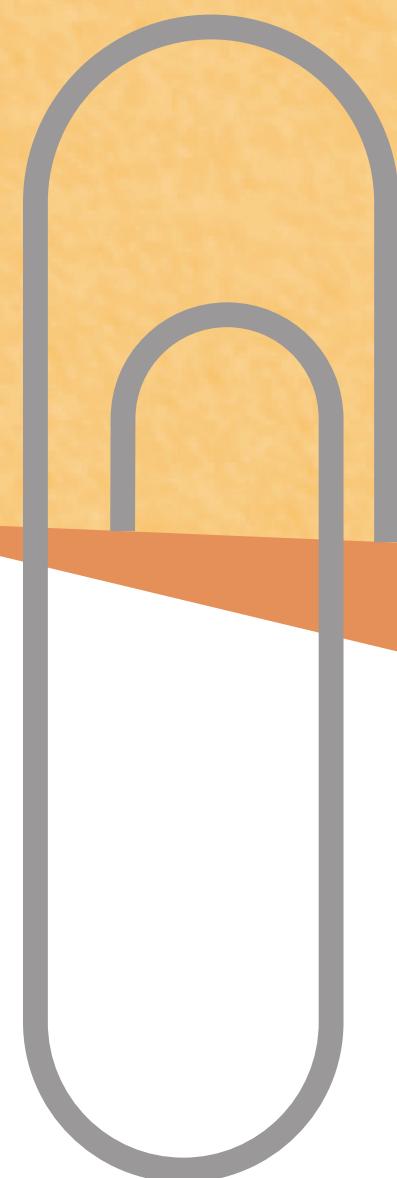




ZUTATEN

Für den Teig:

- 100g weiche Butter
- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250g Mehl
- 1 EL Stärke
- 3 TL Backpulver
- 80ml Milch



Für den Guss:

- 150g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- gelbe Lebensmittelfarbe
- 100g Schokoladen-Kuvertüre
- nach belieben Zucker-Augen

Lass dir von einem Erwachsenen helfen.





Die weiche Butter, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz schaumig rühren.



Gebe zwei Eier dazu und rühre alles weiter zusammen.
Danach das Mehl, die Stärke und das Backpulver zusammenmischen.



Langsam das Mehlgemisch und die Milch in Schüssel geben und nach und nach unterrühren. Anschließend kannst du den Backofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.



Auf ein Backpapier belegtes Blech einen Esslöffel Teig zu einem Kreis formen und mit einem Teiglöffel glatt streichen. Die Biene Maja Amerikaner müssen 12 Minuten backen.



Während die Amerikaner im Backofen sind, kann der Zuckerguss vorbereitet werden. Dazu den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Zuckerguss verrühren. Mit gelber Lebensmittelfarbe wird dieser dann eingefärbt.



Außerdem kann die Schokoladen-Kuvertüre über einem Wasserbad zum schmelzen gebracht werden.





7



8



Nach dem Backen müssen die Biene Maja Amerikaner abkühlen. Anschließend kannst du sie auf der flachen Seite abwechselnd mit Zuckerguss und Schokolade bepinseln.

Zusätzlich kannst du ihnen Augen aufmalen oder kleben. Lass die Kuvertüre anschließend trocknen.

GUTEN APPETIT!

GESCHAFFT!



Teile dein fertiges Bild auf deinem Social-Media-Kanal und makiere uns mit @naschlabor.

