

Honig - Bären

Kategorien: Baby's, Kleinkinder

Zutaten für: 1 Rezept

Zutaten für 1 Blech mit 6 Bären
Formen von je 200 ml Inhalt:

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
75	Gramm	Flüssiger Honig
3	klein.	Eier
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Schokoladenstreusel
60	ml	Milch

FÜR DIE GARNIERUNG

60	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Flüssiger Honig
2	Essl.	Aprikosen-Konfitüre oder Aprikotur
1	Pack.	Schokoladenglasur (150 g)
		Nach Belieben bunte Zuckersteusel oder kleine Bunte Bonbons Für die Formen Fett und Semmelbrösel

Anleitung:

Für Kinder Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden.

1. Die Förmchen gründlich fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Backofen auf 175C vorheizen.
2. Für den Teig das Fett cremig rühren dann den Honig und nacheinander die Eier untermischen. Das Mehl mit den Haselnüssen dem Backpulver und den Schokoladenstreuseln mischen, mit der Milch unter den Teig rühren.
3. Den Teig in die Förmchen verteilen und diese im Backofen (Mitte) Gas Stufe 2, Umluft 160) 20-25 Minuten backen. Die Kuchen in den Förmchen auskühlen lassen, dann vorsichtig herausstürzen.
4. Für die Garnierung den Puderzucker sieben, mit dem Honig und einigen Tropfen Wasser dickflüssig zu einem Zuckerguß anrühren.
5. Die Bärchen mit Aprikosenkonfitüre oder Aprikotur bestreichen, etwas trocknen lassen Nun mit Schokoglasur überziehen. ebenfalls etwas trocknen lassen. Den Bärchen mit dem Zuckerguß, den Streuseln und Bonbons Tatzen und Gesicht geben.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.