

Piratenschiffe Backen

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 6 Stück

250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Creme fraiche
1		Ei
50	Gramm	Gemahlene Mandeln

DEKORATION

1		Eigelb
1	Essl.	Milch
1	Pack.	Zuckerschrift
1	Pack.	Schokobuchstaben

Anleitung:

Zubereitung: Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Restliche Teigzutaten zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. eine Stunde kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen. Eine Schablone für ein Boot zeichnen und ausschneiden. Schablone auf den Teig legen, mit einem spitzen Messer die Boote ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C) ca. 15 Minuten backen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen und völlig auskühlen lassen.

Die Boote mit bunter Zuckerschrift dekorieren und mit Schokobuchstaben die Namen der eingeladenen Kinder legen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann