

Käsekuchen - Zwerge (Kinderbäckerei)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Kinder, Kleingebäck

Zutaten für: 10 Portionen

50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
1		Ei
100	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Milch

FUELLUNG

15	klein.	Erdbeeren
200	Gramm	Sahnequark
100	Gramm	Zucker
1		Ei
1		Eigelb
1	Essl.	Speisestaerke
		Puderzucker; zum Bestreuen

Anleitung:

Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Gib das mit Backpulver Vermischte Mehl dazu und rühre die Milch ein. Den Teig verteilst Du Auf zehn Papier-Backfoermchen. Wasche und putze die Beeren. Tupfe sie Trocken und druecke je eine der Beeren in die Foermchen. Dann ruehrst Du Den Quark mit Zucker, dem Ei, dem Eigelb und der Staerke schoen glatt Und verteilst die Fuellung ebenfalls auf die Foermchen. Im vorgeheizten Backofen laesst Du sie bei 220 GradC zehn Minuten backen. Dann nochmals Bei 200 GradC 15 bis 20 Minuten fertig backen. Nach dem Abkuehlen Bestaeubst Du das Gebaeck mit Puderzucker und legst bei jedem Foermchen Je eine halbe Beere obenauf.

Und fertig sins sie, Deine Kaesekuchen-Zwerge.