



FRISIA

Stets gegen schlechte Laune. Seit 1899

Kleine Ufonauten- Mallones- Party-Leckereien

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- Eine Rührkuchenmischung eurer Wahl
- Je nach Backmischung 3 bis 4 Eier und Butter oder Sonnenblumenöl

WAS IHR SONST BENÖTIGT:

- Schokolierter Waffelbecher
- Eine kleine Gugelhupf-Form, eine Donut Kuchenform oder ähnliches
- Eine Silikonform für Cake Pops und Holzstiele

FÜR DEN GUSS:

- Zitronenglasur
- Schokoladenguss: 1 x dunkel und 1 x hell

ZUTATEN FÜR DAS TOPPING:

- verschiedene Mallones
- Ufonauten
- Bunte Konfetti oder Streusel
- Sahne
- Beeren



ZUBEREITUNG:

- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Die Rührkuchenbackmischung nach Anleitung zubereiten
- Silikonform mit Öl oder Butter einfetten. Die Kuchenformen auch und zusätzlich mit Semmelbröseln ausstreuen. Waffelbecher in eine Auflaufform stellen.
- Jetzt den Teig in die Kuchenformen, die Waffelbecher und die Silikonform füllen. Am besten geht das mit einem Spritzbeutel.
- **Wichtig:** Die Waffelbecher nur zu zwei Dritteln füllen.
- Alles für ca. 15-20 min auf mittlerer Schiene backen. Der Gugelhupf benötigt evtl. einige Minuten länger (**Test:** Holzstäbchen in den Teig stechen. Erst, wenn beim Rausziehen kein Teig mehr daran haften bleibt, ist er fertig.)
- Silikonform öffnen und die einzelnen Formen aus der Form kippen. Gugelhupf, Donut o.ä. aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Die Cake Pops auf die Stiele stecken.
- Schokoladen- und Zitronenglasur nach Anleitung zubereiten

UND JETZT KÖNNT IHR EURER FANTASIE FREIEN LAUF LASSEN!

- Zum Beispiel als erstes die Schokoladenglasur verarbeiten. Waffelbecher, die kleinen Kuchen, Mallones und die Cake Pops mit den verschiedenen Glasuren überziehen und mit buntem Konfetti, den Ufonauten und Mallones dekorieren.
- Und ganz zum Schluss nach Lust und Laune mit Schlagsahne und Beeren verzieren – viel Spaß und guten Appetit!

