

Gute-Laune- Rezepte

Rezept für Wünsch-dir-was-Kühlschrankkekse

Du brauchst:

- 2 reife Bananen
- 200 g Haferflocken
 - etwas Honig
 - 3 EL Milch
- Kakao nach Belieben
- Nach Bedarf: Glitzerdeko

Bananen zermatschen und mit den Haferflocken vermischen. Honig und Milch daruntergeben. Gegebenenfalls Kakao untermischen. Mit 2 Teelöffeln oder einem Eisportionierer Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und kalt stellen, bis die Masse hart ist.



Rezept für Gute-Laune-Prickel-Pralinen

Du brauchst:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Brausetütchen
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Wasser
- Gänseblümchen oder Veilchen zum Verziern

1. Butter und Zucker verrühren. Das Ei unterrühren. Vanillezucker und Mehl unterkneten. Teigmasse zu einer Kugel formen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig 0,5 cm dick ausrollen und Blumenplätzchen ausstechen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
3. Puderzucker mit Brause vermischen und Wasser dazugeben, sodass eine glibberige Masse entsteht. Die Masse auf die abgekühlten Plätzchen streichen und eine Blüte draufdrücken.

