



Kinderküche

Nikoläuse – schnell und einfach

Schnell und einfach! Mit diesem Rezept können selbst kleine Kinderhände ruckzuck leckere Nikoläuse backen.

Zutaten für etwa 8 Nikoläuse:

1 Packung Backmischung Schoko-Mandel-Kuchen (ersatzweise Schokokuchen)
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier
450 ml Milch
250 g Puderzucker
1 Zitrone
rote Speisefarbe

So wird's gemacht:

Die Backmischung nach Anweisung auf der Packung Fett, Eiern und Milch anrühren und die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte, runde Kuchenform (Durchmesser 28 cm) geben. Bei 175 °C ca. 55 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, aus der Form lösen und in acht gleich große Kuchenstücke schneiden. Den Puderzucker mit 3 Esslöffeln Zitronensaft anrühren. E Esslöffel davon in eine extra Schüssel füllen, den Rest mit der Speisefarbe Rot färben. Die Kuchenstücke damit als dreieckige Nikoläuse ausgestalten. Nach Wunsch für die Schuhe noch zwei Schokokugeln mit Zuckerguss aufkleben.