

Hallöchen,

am 10. Mai ist Muttertag und vielleicht habt ihr Lust eure Mama mit einem selbst gebackenen Herz zu überraschen!

Bestimmt hilft der Papa euch dabei.

Seid ihr bereit? - Dann geht's los!



Auf dem Foto seht ihr welche Zutaten ihr braucht und in dem Backrezept könnt Ihr nachlesen wieviel ihr abmessen müsst.

Rezept:

- 200 g Magerquark,
- 6 Eßlöffel Milch,
- 8 Eßlöffel Öl,
- 1 Ei,
- 100 g Zucker,
- 1 Päckchen Vanillinzucker,
- 1 Prise Salz,
- 400 g Mehl,
- 1 Päckchen und 2 gestr. Teelöffel Backpulver

Zuerst brauchst du
eine Rührmaschine oder einen Mixer,
eine Schüssel und eine Küchenwaage.



Dann gibst du den Quark, das Öl,
die Milch, den Zucker, den Vanillinzucker,
das Ei und das Salz in die Schüssel.

Alles wird miteinander verrührt.



Dann mischt du das Mehl mit dem Backpulver, gibst es in die Schüssel und verknetest es.



Zum Schluss knetest du die Schoko-Tröpfchen unter.

Dann entsteht ein dicker Teigklumpen.
Jetzt musst du unbedingt einmal probieren,
ob der Teig überhaupt schmeckt.





Den Teig teilst du in 4 gleich große Stücke und machst daraus 4 Rollen, die gleich lang sind.

Wenn der Teig klebrig ist, verteile etwas Mehl in deinen Händen.

Nun brauchst du zwei Backbleche, auf die du ein Backpapier legst. Auf dem Backblech formst du jetzt aus jeweils zwei Teigrollen ein Herz. ❤️

Die Herzen müssen bei **160 Grad, Heißluft 25 - 30 Minuten** gebacken werden.



Die Bleche sind sehr heiß, wenn sie aus dem Ofen kommen.

Damit du dir nicht die Finger verbrennst, sollte Papa sie aus dem Ofen holen.

Wenn die Herzen abgekühlt sind,
kannst du sie noch mit Zuckerguß und
bunten Streuseln verzieren.



Oder du siebst Puderzucker darüber!



Vielleicht hast du auch noch andere schöne Ideen!

Viel Spaß beim Backen und Überraschen!!



P.S.: Wenn du möchtest, fotografiere deine Herzen und schicke
sie dem Kindergarten. Wir sind gespannt!