

Nah&Frisch

Professional

Valentinsküchlein

Kuchen & Gebäck

Fingerfood

Gartenparty

Geburtstag

Schnelle Küche

Valentinstag



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Alles in eine Schüssel geben, mit dem Knethaken verrühren. Den Teig in 12 Förmchen verteilen und bei 170 °C etwa 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Mixer aufschlagen, nach und nach den gesiebten Puderzucker zugeben, bis die Creme die passende Konsistenz hat. Auf die Küchlein dressieren und mit bunten Zuckerherzen dekorieren.

ZUTATEN

180 g Mehl

150 g Zucker

2 TL Backpulver

2 Eier

150 g Danone Activia
Joghurt

Natur

3 EL Mineralwasser

Garnitur

200 g Frischkäse cremig

150 g Puderzucker gesiebt

rote und rosa
Zuckerherzen