Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Valentinsküchlein

Kuchen & Gebäck | Fingerfood | Gartenparty | Geburtstag | Kinder | 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