

Gesamt

Coopzeitung Gesamt
4002 Basel
0800 400 400
<https://www.coopzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'786'621
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 61
Fläche: 58'445 mm²

Auftrag: 3017933
Themen-Nr.: 315.002

Referenz: 93730862
Ausschnitt Seite: 1/1

FOTOS: ZWA

GINGERBREAD- MUMIEN

KOCHSPASS MIT KINDERN



Dieses und weitere
Rezepte gibts auf
littlefooby.ch und in
der FOOBY App.

little
FOOBY

Junior-Chef ★★☆☆

40 Min. <small>aktive Zeit</small>	1 Std. 30 Min. <small>Gesamtzeit</small>	189 kcal <small>pro Stück</small>
---------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------

DAS BRAUCHST DU:







Das brauchts für 13 Stücke

- 100 g gesalzene Butter, weich
- 80 g Birnel (Birnenendicksaft)
- 50 g gemahlener Rohrzucker
- 1 EL Wasser
- 250 g Halbweissmehl
- ½ TL Natron
- 1 EL Ingwerpulver
- ½ TL Zimt

– wenig Halbweissmehl

AN DEN FARBIGEN STELLEN
KÖNNEN DIE KIDS MITHELFFEN.

Und so wirds gemacht

- 1. Teig:** Butter, Birnel, Zucker und Wasser in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Mixers rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Natron, Ingwerpulver und Zimt mischen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- 2. Formen:** Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backpapieren ca. 7 mm dick auswallen. Mit einem Gingerbread-Ausstecher (ca. 7 cm) Guetzi ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
- 3. Backen pro Blech:** je ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Guetzi auf einem Gitter auskühlen.
- 4. Verzieren:** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker darunter rühren bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Glasur in einen Einweg-Spritzsack füllen, eine kleine Spitze abschneiden. Guetzi streifenartig zu Mumien verzieren, Glasur trocknen lassen.

Haltbarkeit: gut verschlossen in einer Dose ca. eine Woche.