

Kuchen im Ei

Du brauchst:

- 110 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch



- ⇒ Die benötigten Eierschalen sollten nur ein Loch haben (dieses kann ruhig etwas größer sein) und mit Öl ausgepinselt sein, damit der Kuchen später nicht an der Schale klebt.
- ⇒ Den Ofen auf ca. 180 °C vorheizen.
- ⇒ Ein Muffinblech ist zum Backen zu empfehlen. Die Eierschalen in die Vertiefungen setzen und mit der Folie stabilisieren.
- ⇒ Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ⇒ Den Teig beliebig einfärben und in Spritzbeutel füllen.
- ⇒ Nun den Teig vorsichtig ca. $\frac{3}{4}$ hoch in die Eierschalen geben und backen.
- ⇒ Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen gar ist.

GUTEN
APPETIT

