

Prinzessinnenkügelchen auf einem Spießchen

Aschaffenburg Helau! Hallo Onkel, überall Konfetti und Kostüme, das war etwas für uns! Hast du dich von unserer Feierei gut erholt? Ja, so ist es in der alten Heimat! Für deine nächste Party habe ich das Rezept von den „Prinzessinnenkügelchen auf einem Spießchen“ für dich... Dein Wunsch ist mir ja immer Befehl!

Erst einmal schaust du, dass du alle Zutaten für den Teig da hast:

- zweihundert Gramm Zucker
- einen Beutel Vanillezucker
- eine Prise Salz
- vier Eier
- zweihundertfünfzig Gramm Mehl
- drei Teelöffel Backpulver
- etwa zwei Esslöffel Milch
- eine Packung Butter

Für die Garnitur brauchst du:

- einen Beutel Kuchenglasur
- etwa achtundvierzig Holzspieße
- ein paar schöne Streusel zum Verzieren

Dann musst du ein bisschen was vorbereiten. So schmierst du die Backform, eine besondere Cake-Form, die fünfundzwanzig Zentimeter groß ist, für die Kügelchen mit Butter ein und heißt den Backofen auf hundertachtzig Grad bei Ober-/Unterhitze oder bei Heißluft auf hundertsechzig Grad vor.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Mixer zusammen schaumisch rühren. Denk bitte daran, nur eine Prise Salz! Ob es beim Vanillezucker der teure von Doktor Oetker ist oder nicht, ist egal! Jedes Ei ungefähr eine halbe Minute auf der höchsten Stufe einrühren. Ist ein bisschen etepetete, muss aber sein.

Mehl und Backpulver zusammen mischen und zum Teig sieben. Auch beim Backpulver kannst du das günstige nehmen. Hier daheim ist man ja nicht so reich wie eine Prinzessin. Aber Vorsicht: Bloß kein Natron nehmen, wie es auch Rezepte gibt, dann schmecken die Kügelchen arg nach Spülmittel.

Zwei Esslöffel Milch dazu geben und nochmal gut mischen, bis ein kompakter Teig entsteht. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens etwa fünfundfünfzig Minuten backen. Den Kuchen zehn Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Kuchenglasur wie auf der Packungsanleitung beschrieben schmelzen und die Spitzen der Holzspießchen in die Glasur tauchen und in die geformten Kügelchen stecken. Lasse sie etwas trocknen. Mit dem Pinsel danach glasieren und ein bisschen Streuzuckerzeug drauf geben.

Das hört sich doch gut an, oder? Also los, viel Spaß beim Backen und noch mehr beim Feiern! Schicke mir mal ein Bild von deinen Kügelchen!