

Mini-Kuchen im Glas

Hallo, liebe Kinder!

Habt Ihr Lust auf einen kleinen fruchtigen Snack?

Die "kleinen Franzosen" sind eine Kombination aus Kuchen und Auflauf. Besonders köstlich schmecken sie, wenn sie noch warm sind!

Sorgt dafür, dass Ihr ausreichend Platz habt, bevor ihr mit dem Backen startet. Am besten stellt ihr Euch alle Zutaten schon fertig abgewogen und abgemessen in der Küche zurecht. Das spart Zeit beim Backen und beugt Stress vor!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Zutaten für den Teig:

- 250 g frische Zwetschgen
(oder andere Früchte der Saison)
- 2 Eier
- 2 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 200 ml Milch



außerdem:

- 8 Förmchen
- etwas Butter für die Förmchen
- Puderzucker (*gesiebt*) zum Bestäuben

So wird's gemacht:

1. Wascht die Pflaumen und lasst sie abtropfen. Danach könnt ihr die Früchte halbieren und die Steine entfernen.

Stellt die Pflaumen zur Seite. Jetzt ist Zeit, den Backofen vorzuheizen: Stellt den Temperaturregler auf 220°C (Umluft 200°C) und fettet die Förmchen mit Butter ein.

2. Gebt anschließend die Eier, den Puderzucker und das Salz in eine Schüssel und vermischt die Zutaten mit einem Mixer. Ist alles schön schaumig aufgeschlagen, könnt ihr das Mehl und die Milch nach und nach unterrühren, bis ein lockerer Teig entstanden ist.

3. Füllt den Teig mit einem großen Löffel in die Förmchen und gebt jeweils drei bis vier Zwetschgenhälften hinzu. Dann stellt die Förmchen auf ein Backblech und gebt sie für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

4. Lasst die Küchlein gut abkühlen und bestäubt sie zum Schluss mit Puderzucker.

Voila! Nun könnt ihr servieren...