Aufgabe 8

Eyeball Muffins

Zu Halloween werden gerne gruselige Kuchen und Muffins gebacken.
Leider ist das tolle Augapfel-Rezept verschmiert!
Schreib es richtig auf ein Extra-Blatt.

- 100 g softened butter
- 100 g sugar
- 100 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 2 eggs
- 100 g icing sugar
- a bit of lemon juice
- 18 brown Smarties
- red food colouring
- a mixing bowl
- mixing spoons
- 18 paper cake cases
- a muffin baking tray
- a clean small paintbrush

1. Cream the butter and sugar together.
2. Beat in the eggs one at a time.
3. Mix baking powder and flour.
4. Add the flour mixture to the egg/butter/sugar mixture.
5. Put the 18 paper cake cases into the 18 holes of the muffin baking tray.
6. Spoon your cake mixture into the cases.
7. Bake for 20 minutes at 190°C until golden.
8. Make icing with icing sugar and lemon juice.
9. When cakes are cool cover cakes with icing.
10. Place a brown Smartie in the middle.
11. With the paintbrush draw red veins on the icing.

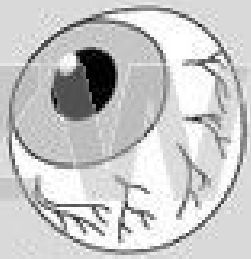
netzwerk lernen
www.netzwerk-lernen.de
zur Vollversion

Lösungsseite

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- 18 braune Smarties
- rote Lebensmittelfarbe
- eine Rührschüssel
- Rührlöffel
- 18 Backförmchen aus Papier
- ein Backblech für Muffins
- ein kleiner sauberer Malpinsel

1. Rühre Butter und Zucker zusammen.
2. Rühre jedes Ei einzeln hinein.
3. Mische Backpulver und Mehl.
4. Füge die Mehlmischung zur Eier-/Zucker-/Buttermischung.
5. Stelle die 18 Papierformen in die 18 Vertiefungen des Backblechs.
6. Löffle die Backmischung in die Formen.
7. Backe 20 Minuten bei 190 °C bis sie goldbraun sind.
8. Stelle eine Glasur her aus Puderzucker und Zitronensaft.
9. Wenn die Kuchen kühl sind, bestreiche sie mit der Glasur.
10. Lege ein braunes Smartie in die Mitte.
11. Male mit dem Pinsel rote Venen auf die Glasur.

- 100 g softened butter
- 100 g sugar
- 100 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 2 eggs
- 100 g icing sugar
- a bit of lemon juice
- 18 brown Smarties
- red food colouring
- a mixing bowl
- mixing spoons
- 18 paper cake cases
- a muffin baking tray
- a clean small paintbrush



1. Cream the butter and sugar together.
2. Beat in the eggs one at a time.
3. Mix baking powder and flour.
4. Add the flour mixture to the egg/butter/sugar mixture.
5. Put the 18 paper cake cases into the 18 holes of the muffin baking tray.
6. Spoon your cake mixture into the cases.
7. Bake for 20 minutes at 190 °C until golden.
8. Make icing with icing sugar and lemon juice.
9. When cakes are cool cover cakes with icing.
10. Place a brown Smartie in the middle.
11. With the paintbrush draw red veins on the icing.

netzwerk lernen
zur Vollversion