

## Willkommen zu unserer Faschingsaktion Nr. 3

### „Das lustige Faschingsrezept – Clowns Gebäck“

Liebe Schülerinnen und Schüler,

Was passt besser zum schwäbischen Fasching, auch „Fasnet“ genannt, als ein lustiges Clowns-Gebäck?  
Hier findet ihr das passende Rezept, für eine lustige Faschingsparty.

#### ZUTATEN:

200 g Mehl  
1 Päckchen Puddingpulver  
1 Päckchen Backpulver  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
Ca. 4 EL Milch



#### SO WIRD'S GEMACHT:

- 1) Zuerst rührt ihr die Butter schaumig. Danach rührt ihr nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz, und die Eier unter die Buttermasse.
- 2) Anschließend mischt ihr Mehl, Puddingpulver und Backpulver in einem extra Gefäß. Vorsichtig gebt ihr nun das Mehlgemisch, abwechselnd mit der Milch zur Masse.
- 3) Der Teig sollte recht zäh sein, damit euch dieser nicht auf dem Backblech verläuft.
- 4) Legt nun Backpapier auf ein Backblech und gebt mit einem Esslöffel kleine Kleckse auf das Blech. Streicht diese zu einem Kreis aus. Achtet darauf, dass die Kleckse ein wenig Abstand zueinander haben, denn beim Backen gehen die Kleckse auf.
- 5) Backt euer Clowns-Gebäck nun bei 180° für ca. 15 min.
- 6) Anschließend könnt ihr das Clowns-Gebäck mit Schoko- oder Zuckerglasur (Puderzucker mit Zitronensaft) bestreichen und lustig dekorieren. Dazu sollte das Gebäck aber vollständig abgekühlt sein.

Herzliche Grüße und einen guten Appetit wünscht euch,

*Lareen Burzynski*

Sozialarbeiterin/Sozialpädagogin B.A. (FH)  
Schulsozialarbeit Stettenfelsschule  
Telefon: 07131 702156  
Mobil: 0176/18980775  
E-Mail: [schulsozialarbeit@stettenfelsschule.de](mailto:schulsozialarbeit@stettenfelsschule.de)