

Leckerer fürs Faschingsfest



Zutaten
 300g Mehl, 75g Speisestärke, 3 TL Backpulver, 1 Prise Salz
 1 Ei, 2 EL Milch
 200g Butter, 150g fein geriebener Emmentaler, Sesam oder Mohn

Arbeitsgeräte
 Ausstechförmchen in Fußform, Rührschüssel, Nudelholz, Backpapier



Zutaten für 20 Stück
 5 EL Mehl, 1 Tasse Milch, 2 Eier, Zimt, Zucker, Öl

Arbeitsgeräte
 Zahnstocher, Pfanne, Kelle, Pfannenheber

Super lecker und schnell gemacht für deine Partygäste!



Köstliche Käsefüßchen



1 Zutaten zu Teig kneten.



2 30 min kalt stellen, dann ausrollen.



3 Füße ausstechen, mit Sesam oder Mohn bestreuen. Auf Backpapier legen.



4 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Pfannkuchenröllchen



1 Mehl und Eier verrühren, nach und nach Milch dazu gießen.



2 Pfannkuchen backen.



3 In Viertel schneiden und bestreuen.



4 Aufrollen und mit Zahnstocher fixieren.