



Eisfee zum Auffüttern

Eine Backidee passend zur Geschichte

Wie man eine Eisfee backt? Fragen Sie die Kinder nach Ideen. Unser Vorschlag besteht aus zartem Mürbeteig und bekommt eine Dekoration aus Zitronenzuckerguss und Kokosflocken ... äh Eiskristallen.

Das brauchen Sie:

- ✗ 150-200 g Mehl
- ✗ ½ Teelöffel Backpulver
- ✗ 75-100 g Zucker
- ✗ 1 Ei
- ✗ 75 g Margarine und 2 Esslöffel Margarine zusätzlich zum Einfetten
- ✗ 1 Päckchen Puderzucker
- ✗ etwas Zitronensaft
- ✗ 3 Rosinen
- ✗ 1 Hand voll Kokosflocken
- ✗ Zahnstocher
- ✗ Ausstechförmchen
- ✗ Umverpackung von Melonen (aus Karton) oder 1 feuerfeste Schüssel mit rundem Boden
- ✗ Backpapier

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, dem Ei und der Margarine einen Mürbeteig herstellen und für 20 Minuten kühlstellen. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Umverpackung von den Melonen oder die Schüssel gut mit Alufolie umwickeln und umgekehrt gestülpt auf das Blech stellen. Mit etwas Margarine bepinseln. Den Großteil des Teiges rund um die Form herum andrücken, sodass keine Stelle frei bleibt. Den Restteig rollen die Kinder aus. Mit Ausstechförmchen stechen sie Sternchen und einen Kreis für den Kopf aus. In den Kreis für den Kopf stecken die Kinder einen Zahnstocher. Auch

in das Kopfteil ganz oben einen Zahnstocher stecken. Alles bei 180 °C bei Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen goldbraun backen (etwa 12 Minuten je nach Ofen).

Gut abkühlen lassen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren. Die Prinzessin damit einpinseln. Den Kopf nur am Rand einpinseln. Kokosraspel aufstreuen und trocknen lassen. Die Rosinen als Augen und Nase mit etwas Zuckerguss ankleben. Alles gut trocknen lassen. Zum Schluss den Kopf vorsichtig auf dem Körper befestigen.

Margot Lindner

