



BIENENREZEPTE LECKER TÖRTCHEN

ZUTATEN

Teig für 24 Muffins:

100 g Butter

2 Eier

200 g Zucker

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Quark Creme:

1000 g Quark

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

4 Eier

200 ml Sahne

100 ml Milch

Aprikosen, Mandarinen oder Pfirsiche aus der Dose
Muffinblech und Muffinförmchen

Lass dir gerne von einem Erwachsenen helfen.



Butter, Eier und Zucker mit dem Mixer verrühren bis eine Creme entsteht.



Mehl und Backpulver dazu geben und ca. 3 Minuten rühren.



Die Teigmasse in die Muffinförmchen drücken.





TIPP:

Beim Basteln die Biene Maja hören!
Los geht's: QR-Code scannen
oder die Website besuchen!

<https://EUROPA.lnk.to/Die-Biene-MajaAW>



5



Nun mit der Quark Creme
auffüllen. Mandarinen,
Aprikosen oder Pfirsiche
darauf verteilen und ab in
den Backofen.

6



Bei 200 Grad ca. 30 Minuten auf
mittlerer Schiene backen.

7



Zum Schluss mit Schoko-
ladenstreifen, Mandel-
Flügeln und lustigen
Augen verzieren.
Bee happy!

