



## Aktiv mit Lea & Ben

### Kuhfladenguetzli oder Alpentörtli backen

Kein aufwändiges Ausstechen oder kompliziertes «Aufs-Blech-Spritzen»: mit zwei Löffeln lassen sich die Kuhfladen schnell formen und dann ab in den Ofen. Und lecker sind sie auf jeden Fall!

#### Zutaten für 50 Stück:

- 150g Butter weich
- 50g Puderzucker
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiss\*
- 1 EL Milch
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 150g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Lebkuchengewürz

#### Für die Glasur (optional):

- 50g Puderzucker
- 1-2 EL Wasser



Die Faltanleitung für die Kuh findest du unter [www.mutterkuh-schweiz.ch](http://www.mutterkuh-schweiz.ch)

#### So wird's gemacht:

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Ofen auf 160° Umluft vorheizen.

Butter in einer Schüssel cremig rühren. Puderzucker, Honig und Salz beifügen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss und Milch beifügen, kurziterrühren.

Haselnüsse daruntermischen.

Mehl, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen, nur kurz unter den Teig mischen.

Mit zwei Löffeln kleine Kuhfladen auf die vorbereiteten Bleche platzieren.

Die Kuhfladen 10-12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen

Unterdessen die Glasur vorbereiten, indem Puderzucker mit Wasser verrührt wird.

Noch warme Kuhfladen mit der Glasur bestreichen.

\* mit dem Eigelb können zum Beispiel **Stierenaugen** gebacken werden.

Quelle Original-Rezept: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

