

# Für Leib...

## Süße und lustige Gesichter

### Rezept und Gebet von Angelika, Christin und Vivian

(für 12 Stück)

#### Zutaten:

125 Gramm Margarine (keine Butter)  
2 Eier  
1 Prise Salz  
225 Gramm Mehl  
40 Gramm Speisestärke  
2 TL Backpulver  
3 EL Milch  
1 Päckchen Puderzucker  
Etwas Zitronensaft



#### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Margarine und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und weiter schaumig verrühren. Danach das Mehl, Puddingpulver, Backpulver und die Milch dazugeben.

Alles schnell zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Backpapier auf zwei Bleche auslegen und nun mit Hilfe von zwei Löffeln jeweils 6 kleine runde Kleckse auf die Bleche geben. Ihr könnt auch einen Spritzbeutel benutzen.

Nun die Kuchen ca. 15 Minuten backen. Sie verlaufen etwas!

Nach dem Backen herausnehmen und auskühlen lassen.

Puderzucker mit ca. 2 Esslöffel Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und vorsichtig mit einem Messer auf die Kuchen streichen.

Sofort als Gesichter mit verschiedenen Süßigkeiten verzieren.

Dabei viel Spaß! Jetzt die Gesichter noch ein wenig trocknen lassen und ... NASCHEN !!!

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

## ...und Seele!

Ich bin so hungrig wie ein Bär,  
mein Magen knurrt und ist so leer.  
Drum lasst uns alle essen  
und das Danken nicht vergessen.