

Sprudelnde Badekugeln

Zutaten:

- 240 g Natron
- 45 g Speisestärke
- 80 g Kokosöl
- 40 ml Honig
- ca. 4 Tropfen Lebensmittelfarbe
- evtl. getrocknete Blütenblätter
oder ein paar Tropfen Duftöl
(falls du das nicht zu Hause hast, geht es auch ohne)

Du brauchst außerdem:

- Schüssel
- Löffel
- Schneebesen

1. Mische das Natron und die Speisestärke in einer großen Schüssel gut durch.
2. Erwärme das Kokosöl, sodass es flüssig ist.
3. Nimm einen Löffel und vermische den Honig mit dem Kokosöl so, dass eine homogene Masse entsteht.
4. Gebe die flüssigen Zutaten in die große Schüssel und vermische alles gründlich miteinander.
5. Wenn du möchtest, kannst du noch getrocknete Blütenblätter oder ein paar Tropfen Duftöl hinzufügen.
6. Färbe die Masse mit der Lebensmittelfarbe ein. Vermische alles mit deinen Händen, damit sich die Farbe gut verteilen kann.
7. Forme die Masse nun mit deinen Händen zu einer Kugel oder stecke kleine Figuren aus.
8. Deine Badekugeln müssen nun für mindestens 5 Stunden zum Aushärten in den Kühlschrank.
9. Viel Spaß beim Baden! ☺



Clown-Muffins

Zutaten:

Für den Teig:

- 225g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 75g weiche Butter
- evtl. Schokotropfen oder Nussstücke



Für die Dekoration:

- weiße Glasur (Zitrone, Vanille oder weiße Schokolade)
- bunte Zuckerstreusel (für die Haare)
- Zuckerschrift (für Mund und Augen)
- Smarties (für die Nase)

1. Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz) in eine Rührschüssel geben und miteinander verrühren.
3. Gewürfelte Butter zugeben und alles kurz mit einem Handrührer oder einer Küchenmaschine vermengen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.
4. In einem Messbecher die flüssigen Zutaten (Eier und Milch) miteinander verrühren und zu der Masse in die Rührschüssel zugießen. Alles mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig schlagen.
5. Die Schokotropfen oder Nussstücke unter den Teig heben.
6. Den Teig in kleine Muffin-Förmchen geben. Die Förmchen sollten in etwa zu 2/3 gefüllt sein.
7. Die Muffins bei 180°C für ca. 20 – 25 Minuten backen (Garprobe mit einem Zahnstocher oder Holzstäbchen).
8. Sobald die Muffins abgekühlt sind, kannst du sie dekorieren.

Viel Spaß und lass es dir schmecken! ☺

Faschingsmasken

