
Kuchensticks mit Beerenguss

für 18 Stück

50g Butter
50g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
125g Mehl
1 EL Backpulver
3-4 EL Milch
6 TL Beerensaft oder -sirup
100g Puderzucker



Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz miteinander in einer kleinen Rührschüssel cremig rühren. Das Ei hinzugeben und zu einer homogenen Masse rühren.

Puddingpulver, Mehl und Backpulver vermischen, einmal sieben und in kleinen Portionen untermischen. Wann immer der Teig sehr fest und schwer zu rühren ist, einen Esslöffel Milch dazu geben.

Den Teig nun in einen Spritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen (beim Gefrierbeutel eine Spitze abschneiden) und zeigefingerlange Streifen auf das Blech spritzen. Da der Teig nicht besonders auseinanderläuft, müsst ihr nicht so viel Platz dazwischen lassen.

Nun für ca. 8-10 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für den Guss Saft oder Sirup mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die Sticks zur Hälfte damit überziehen. Wieder zurück auf das Blech legen und den Guss fest werden lassen.