

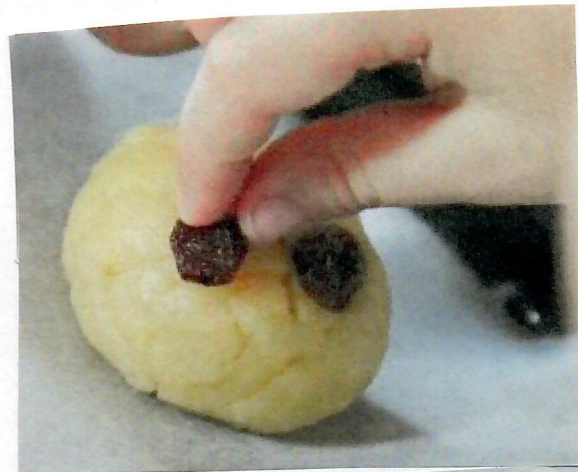
# Osterhäuschen



500 g Mehl  
250 g Butter  
150 g Zucker  
1 Pkg. Backpulver  
1 Pkg. Vanillezucker  
1/2 TL Salz  
250 - 300 ml Milch  
1 Ei  
Rosinen

## Küchengeräte

1 Küchenwaage  
1 große Rührschüssel  
1 Messbecher  
1 Kochtopf  
1 Kochlöffel  
1 Schere  
Backpapier



## Vorbereitungen für den Teig:

- Butter und Milch in einen Topf geben.
- Bei kleiner Flamme auf dem Herd erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- Nur unter Aufsicht Erwachsener!

## Restliche Zutaten vermengen:

- Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in die Schüssel geben.
- Gut umrühren.

## Teig zubereiten:

- Milch-Butter-Gemisch zum Teig geben.
- Gibt man jetzt noch 1 Ei hinzu, wird der Teig geschmeidiger und leichter zu verarbeiten.

180° ca 15 min