

# Mis en place-Liste

## 2. LIVE-BACKEN

### mit Matthias Ludwigs



... am Donnerstag, 9. April 2020 von 18 bis 18.40 Uhr auf der TörtchenTörtchen-Facebook-Seite.

Es wird übrigens wieder so, wie beim letzten Mal sein: Die erste Hälfte kann mitgemacht werden, die andere Hälfte zeige ich, wie Ihr es vollendet, wenn alles fertig ist.

#### Ihr "müsst" (eventuell) einkaufen:

100 g Butter (oder Margarine wer möchte)

625 g Milch

4 Eier

35 g Stärke

100 g Mehl

270 g Zucker

Salz

und EINES Eurer "Lieblingsgewürze" wie zum Beispiel Zimtstange, Tonkabohne, Rosmarin, Lavendel, Vanilleschote, Whisky, Instantkaffee oder oder oder

#### In der Küche ist folgendes vorzubereiten:

- 500 g Milch in einem mittelgroßen Topf, schon warm und auf kleiner Stufe, restliche Milch neben dem Herd
- 60 g Butter in einem kleinen Topf, schon geschmolzen und auf kleiner Stufe
- Mehl gesiebt in einer kleinen Schüssel
- Mittlere Schüssel mit Stärke und Schneebesen
- Etwas Stabiles zum Rühren (Holzlöffel o.ä.)
- Ofen vorheizen auf 200°C, möglichst Ober-/Unterhitze, sonst 180°C Umluft
- Backblech mit Backpapier
- Esslöffel und/oder Teelöffel

#### Wenn möglich, aber kein muss:

- Spritzbeutel mit größerer Lochtülle (13er) und einer kleineren Lochtülle (8er)

#### Was braucht Ihr noch?

- Schürze
- Kaltes oder warmes Getränk
- und SPAAASS

#### Sonst?

Fällt mir nichts mehr ein. Ich bin gespannt und hoffe auf ein Foto des Ergebnisses mit #backenmitmatthias #backenmittötö #alleslive #törtchentörtchen

Schreibt gerne Feedback an [livebacken@toertchentoertchen.de](mailto:livebacken@toertchentoertchen.de), wir wollen auf jeden Fall weiter am Ball bleiben!

**Freue mich auf Euch!**

**Matthias**

