



Seit 20 Jahren retten die Powerpuff Girls die Welt vorm schlafen gehen - wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Keiner entkommt den drei Girls, denn jede ist einzigartig: **BLOSSOM** ist die clevere Anführerin, **BUBBLES** hat ein großes Herz und **BUTTERCUP** ist ein Wildfang - vor allem wenn es ums Vermöbeln von Monstern geht. Die kleinen Heldinnen haben eine große Mission: Mithilfe ihrer Superkräfte die Welt retten!

Professor Utonium hat versehentlich die Chemikalie „X“ in den Topf fallen lassen... Ups! Das war die Geburtsstunde der Powerpuff Girls. Heutzutage ist die Girlpower stärker denn je und die Schwestern zeigen der Welt, dass Mädchen nicht jedes Klischee erfüllen müssen; diese Girls sind hart im Nehmen und räumen jede Ungerechtigkeit aus dem Weg!

Süß wie **ZUCKER**, scharf wie **PFEFFER** und bunt wie lauter **SCHÖNE SACHEN!** Das sind die Powerpuff Girls und genauso sind ihre Plätzchen - taste the power :)



Powerpuff Plätzchen



ZUTATEN:

TEIG: 80g Butter | 100g dunkler Rübensirup | 100g Zucker | ½ TL gemahlener Ingwer | ½ TL gemahlener Anis | ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 250g Mehl | 1 Msp. Natron
POWER-TOPPING: 3x 75g Puderzucker (225g) | 3x 2 EL Zitronensaft | Lebensmittelfarbe in grün, blau und rosarot | Zuckerstreusel

TEIG:

Butter, Rübensirup, Zucker und Gewürze in einen Topf geben, aufkochen und vom Herd ziehen. Mehl und Natron mischen und dazugeben. Rasch unterrühren und abkühlen lassen. In Frischhaltefolie über Nacht kaltstellen. Am Morgen den Teig auf einem Brett platt drücken. Dann zu einer Rolle formen und haselnussgroße Kugeln formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10 - 12 min backen. Sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

POWER-TOPPING:

In 3 kleinen Schälchen die verschiedenen Lebensmittelfarben mit jeweils Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Plätzchen bestreichen und festwerden lassen.

