



Unsere Lieblingsrezepte



Kochen und Backen gegen die Coronalangeweile

Rezeptideen aus dem 5. und 6. Jahrgang des Trave-Gymnasiums

Blätterteigrollen

Zutaten:

1 Packung Yufka in Dreiecksform

200g Schafskäse

Salz & Pfeffer

ein Spritzer Olivenöl

500ml neutrales Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Schafskäse mit Salz, Pfeffer und Olivenöl gut durchkneten. Ca. 2 Esslöffel Schafskäse auf ein Yufkablatt legen. Nun die Teigspitze darüber falten und die Seiten von links und rechts darüberlegen. Dann zusammenrollen. Den Teigrand mit etwas Olivenöl festkleben und gut andrücken. Nun die gefüllten Blätterteigrollen frittieren.



von Izem-Melek Karadas (6a)

Spinat-Lasagne

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Olivenöl
- 1 kg frischer Spinat (ersatzweise TK)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 4 TL Pflanzenmargarine
- 2 EL Mehl
- 500 ml fettarme Milch
- 100 ml Gemüsebrühe (1 TL instant)
- 12 grüne Lasagneplatten
- 2 EL geriebenen Käse (32% Fett)

Zubereitung:

1. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauchzehen feine würfeln und in erhitztem Öl andünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Margarine zerlassen, Mehl darüber stäuben Milch und Brühe unter rühren zugeben aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Boden einer flachen, rechteckigen Auflaufform mit etwas heller Sauce begießen

mit einer Schicht Lasagne-Platten auslegen
mit Spinatmasse belegen und mit etwas
Sauce begießen. Das Ganze wiederholen
mit Sauce abschließen. Spinat-Lasagne
mit Käse bestreut im vorgeheizten Backofen
bei 200 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen

Pizzasuppe

500 g Hackfleisch
2 große Zwiebel(n)
1 Dose Champignons
1 Dose Mais
2 Paprikaschote(n), rot und gelb
200 g Sahne-Schmelzkäse
1 Becher Sahne
2 Pkt. Tomatensauce
(Tomato al gusto mit Kräutern)
¾ Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer, Oregano
1 EL Olivenöl
evtl. Parmesan

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten.

Die Paprikaschoten ebenfalls würfeln und mit den Champignons und dem Mais zum Hackfleisch geben. Alles kurz anbraten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Sahne, die Tomatensauce und den Sahneschmelzkäse hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Beim Servieren nach Belieben etwas geriebenen Parmesan auf die Suppe streuen.

Dazu passt am besten Baguette.

Schmeckt auch als Nudelsauce gut, dann weniger Gemüsebrühe verwenden.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Burger-Rezept

ZUTATEN

- 8 Burgerbrötchen
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Tomaten (Scheiben)
- Eine halbe Gurke (dünne Scheiben)
- 8 Scheiben Cheddar-Käse
- 8 Salatblätter
- Burgersauce
- 3 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Pfeffer
- 800 Gramm Kartoffeln



Zubereitung

Pommes

Kartoffeln waschen, schälen und in Pommes-Streifen schneiden. Auf dem Backblech verteilen und bei 200°C im Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend mit Salz und Paprikapulver würzen.

Fleisch

Hackfleisch mit einer kleingeschnittenen Zwiebel und den Gewürzen vermischen. 8 Patties formen und scharf anbraten. Am Ende eine Scheibe Cheddar-Käse auf jedes Pattie legen bis es verläuft.

Die Burgerbrötchen backen (nach Anleitung).

Burger nach Herzenslust mit den restlichen Zutaten belegen.



Guten Appetit!!!

von Mattis Walter (5a)

Pelmeni - russische Spezialität

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Teig:

2 Eier

1 Glas Wasser

½ TL Salz

n. B. Mehl

Für die Füllung:

1 kg Hackfleisch

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer



Alle Zutaten für den Teig zusammenmischen. Soviel Mehl zugeben, dass es ein guter Teig wird, den man schön ausrollen kann. Den Teig lange und gut durchkneten. Den Teig auf einem Pelmeni-Blech ausrollen. Die Zutaten für die Füllung ebenfalls vermischen. Dann das Hackfleisch in die Vertiefungen füllen. Dann wieder Teig ausrollen und auf die Platte bzw. auf das Hackfleisch geben und mit einem Nudelholz randrücken. Die Pelmeni aus der Form drücken und ca. 5 - 10 min. in Salzwasser kochen.



von Anna Gaiko (5c)

Spaghetti mit Möhren - Frischkäsesoße

Für etwa 4 bis 5 Portionen brauchst du :

Zutaten:

1 größere Zwiebel
200 bis 300 g Möhren
1 EL Speiseöl
ca. 1 EL Gemüsebrühe, körnig
250g Wasser
150 g Frischkäse Richtung Chili -Tomate-Paprika
3 EL Tomatenketchup

400 g Spaghetti
Salz

Und so wird es gemacht:

1. Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Ziehe die Haut der Zwiebel ab und würfel sie fein . Putze die Möhren und würfel sie ebenfalls fein.

2. Erhitze das Öl in einem Topf und dünste die Gemüsewürfel darin an. Gieße die Brühe auf und koche das Gemüse darin etwa 10 min mit Deckel bei schwacher Hitze.
3. Rühre beide Frischkäse und den Ketchup unter und erwärme das Ganze noch mal.
4. Bereite die Spaghetti nach Packungsanleitung zu und richte sie auf einer Platte oder einen tiefen Teller an. Verteile die Soße in Klecksen darauf.



Guten Appetit

Dampfnudel mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Portionen:

Dampfnudel:

350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
25 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Ei (er)
200 ml	Milch
1 TL	Öl
	Milch für die Pfanne

Vanillesoße:

1	Ei (er)
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 EL, gestr.	Stärkemehl
½ Liter	Milch

Zubereitung:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, Salz, Zucker, Vanillezucker, Eier mit etwas Milch verquirlen, zusammen mit der restlichen Milch dazugeben und alles verrühren. Die heiße Pfanne mit Fett ausstreichen und ca. 1 cm hoch Milch hineingeben. Aufkochen lassen und 6-7 Häufchen Teig hineinsetzen. Einen Deckel auflegen und auf kleiner Flamme ca. 25 Min. garen. Für die Vanillesoße das Ei und den Zucker schaumig rühren, Mondamin dazu und glatt rühren, Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

von Maximilian Timo Baer (6a)

Syrniki

Zutaten:

Quark - 500 g

Zucker - 200 g

Mehl - 5 EL

Eier - 2 Stück

Sonnenblumenöl - 1 EL

Vanillezucker - Messerspitze

Salz - Messerspitze



Quark, Salz und Zucker gut mischen. Eier dazugeben und wieder gut mischen. Dann 1,5 EL Mehl. und Vanillezucker dazugeben, mischen und cirka 10 Minuten ziehen lassen.

Das restliche Mehl in eine Schüssel geben. Hände in kaltem Wasser nassen. Kugeln aus Quarkmasse formen . In Mehl einrollen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten braten.



Eierkuchen mal anders

Das braucht ihr alles:



2 Eier
200ml Milch
1Prise Zucker
1Prise Salz
200g Mehl
60ml Mineralwasser
etwas Speiseöl zum Ausbacken



...alle Zutaten in eine Schüssel füllen und schön verrühren



Nun nimmt man etwas von dem Speiseöl zum Backen in die Pfanne
(nicht zu viel).



Dann füllt man mit einer Kelle etwas Teig in die Pfanne.



Dazu kommen die Kirschen und wer mag kann auch noch Bananen rein schneiden (es geht auch anderes Obst) .



Schön von beiden Seiten backen, das Wenden ist nicht so einfach. :-))



...jetzt etwas Puderzucker drauf und fertig ist der Eierkuchen Spezial

Übrigens deftig schmeckt er auch sehr lecker mit Schinken und Käse ...mmmhhh :-)

Guten Appetit Euer Leon

Pancake Rezept

Zutaten für
4 Portionen

220 g Mehl
30 g Zucker.
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
240 ml Milch
60 g geschmolzene Butter
250 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren

Außerdem:

Pflanzenöl, zum Braten
Minze, zum Dekorieren
Ahornsirup zum dekorieren



Zubereitung:

Zuerst Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und die Eier in eine Rührschüssel geben.

Milch dazugießen. Dann die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen, bis sie flüssig ist. Ebenfalls in die Schüssel geben und alles mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe, ca. 30 Sekunden mixen, bis ein cremiger Teig entsteht.

Obst waschen und ein paar Erdbeeren und Heidelbeeren beiseite legen um später die Pancakes damit zu dekorieren. In mundgerechte Stückchen schneiden und unter den Teig mischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und ca. 3 große Esslöffel Teig in die Pfanne geben. Eventuell noch mit einem Löffel in eine schöne runde Form bringen. Von beiden Seiten goldbraun braten und dann auf einen Teller geben.

Um die bereits ausgebackenen Pancakes warm zu halten können sie auf einem Teller gestapelt bei ca. 75°C Ober-/Unterhitze in den Backofen gegeben werden. Mit Minze und Ahornsirup garnieren und servieren.

Tipp!

Ja nach Saison können die unterschiedlichsten Früchte verwendet werden. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Aprikosen, Kiwis, Mangos, Birnen - erlaubt ist was schmeckt!

Hanna Albrecht

Pancakes

Zutaten:

- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Milch nach Bedarf
- Öl für die Pfanne

Zubereitung:

Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mit dem Mixer verrühren und soviel Milch dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer bis stärkerer Hitze die Pancakes in 2-3 Minuten pro Seite goldbraun braten.

Heiße Pancakes mit Erdbeersoße servieren.

Guten Appetit!

Nachtisch mit Himbeeren

Die gefrorenen Windbeutel (1-2 Packungen) in eine Auflaufform legen, sodass sie alle nebeneinander liegen.

500 g Quark und eine Dose gezuckerte Kondensmilch verrühren und über die Windbeutel verteilen. Gefrorene Himbeeren draufgeben und in den Kühlschrank für ca. 3 Stunden stellen.



von Leon Alexander Ott (5a)

Erdbeer-Wassermelonen Smoothie

Rezept für 2 Personen:

- 400 g Erdbeeren
- 1 halbe kernarme Wassermelone
- 5 Blätter Pfefferminze



Obst putzen und in grobe Stücke schneiden, Pfefferminzblätter hinzufügen und alles in den Mixer geben und zu einem glatten Smoothie mixen.

Tipp: Melonenkerne vorher mit einem Löffel entfernen.

Wassermelonen Eis

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g gefrorene Wassermelone
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 0,1 Liter Sahne oder Milch



Obst in grobe Stücke schneiden, alles in den Mixer geben. Servieren in Schüsseln und schmecken lassen.

TITEL:

Trauben - Mascarpone - Dessert

ZUTATEN:

1 kg kernlose Weintrauben

250 ml Schlagsahne

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

250 g Magerquark

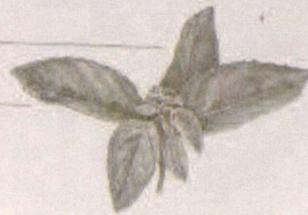
250 g Mascarpone 200g Kekse (Oreo)

ZUBEREITUNG:

Weintrauben halbieren. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Quark und Mascarpone glattrühren, Sahne unterheben.

Kekse grob zerbröseln. Weintrauben, Creme u. Keksbrösel abwechselnd in Schalen schichten.

KOMMENTAR



von Max Tiago Roll (6b)

Apfel im Schlafrock

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 gehäufte Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Apfel
- 1 Teelöffel Vanillesoßenpulver zum Kochen
- 2 Esslöffel Öl

Zubereitung:

- Eier, Mehl, Zucker und Vanillesoßenpulver in die Schüssel geben.
- Mit dem Schneebesen zu glattem Teig verrühren.
- Apfel schälen und Kerngehäuse ausstechen.
- Apfel in dünne Scheiben schneiden.
- Pfanne mit 2 Esslöffel Öl erwärmen.
- Apfelscheiben in Teig tauchen und von beiden Seiten goldbraun backen.

Schmeckt lecker!

von Maximilian Frommholz (6b)

Tassenkuchen

Zutaten:

3-4 Eier, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Sonnenblumenöl, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Selter oder gelbe Brause, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Die Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schlagen
- das Öl hinzufügen und weiter schlagen
- jetzt Mehl und Backpulver hinzufügen und alles kräftig verrühren
- nun noch die Selter oder gelbe Brause dazu geben und nochmals alles verrühren.

Den Teig auf ein Backblech geben und bei 180°C Umluft /Heißluft ca. 20/25 Minuten backen.

Verzierung:

Zum Beispiel mit Zuckerguss (250g Puderzucker, 2 EL flüssige Zitrone und ein bisschen Wasser, bis es eine dünnflüssige Masse ist) und bunte Streusel

Tipp: In den Kuchen kann man vor dem Backen z.B. Kirschen hineintun.

Veganer Biskuitkuchen mit Beeren

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Total: 25 Minuten

Zutaten für eine Springform

- 225g Dinkelvollkornmehl (oder auch herkömmliches weißes Mehl)
- 175g brauner Zucker (oder auch herkömmlicher weißer Zucker)
- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- 4TL Backpulver
- 6EL neutrales Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl), etwas mehr für die Form
- optional: 2EL Kakaopulver
- Ribisel und Heidelbeeren

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zu einem lockeren Teig vermischen. Eine Form einfetten und etwas bemehlen oder bröseln. Teig hineingeben und mit Beeren belegen.
2. Bei 180C für 20-25min backen. Auskühlen lassen, fertig!

von Tobias Renner (6a)

Käsekuchen ohne Boden

- 125g Butter
- 325g Zucker
- 1kg Quark
- 5 Eier
- 1 Vanillezucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 3 Eßl. Grieß
- 1 Zitrone

Alle Zutaten miteinander
verrühren, in eine Springform
geben und 55-60 Min bei
175° (Umluft) backen.



Maulwurfkuchen

Zutaten

<u>FÜR DEN TEIG</u>	<u>FÜR DIE FÜLLUNG</u>
125 g weiche Butter	4 Bananen (ca. 450 g)
120 g Zucker	600 g Schlagsahne
3 Eier	3 Pck. Sahnesteif
150 g Mehl	1 Pck. Vanillezucker
2 - 3 EL Kakaopulver	50 g Zartbitter- Schokoraspel
3 TL Backpulver	
50 g Zartbitter- Schokoraspel	
1 Prise Salz	
5 EL Milch	etwas Butter für die Form

Zubereitung

1. Schritt

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26cm) gut einfetten.

2. Schritt

Für den Teig Butter und Zucker verrühren, nach und nach die Eier sowie die Milch zugeben und alles cremig rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen und zur Buttermasse zugeben. Alles gut durchrühren. Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen circa 25-30 Minuten backen. Vollständig auskühlen.

3. Schritt

Ist der Kuchen ausgekühlt, Kuchen mit einem Löffel etwa 1cm tief aushöhlen. Dabei nach außen hin einen Rand von etwa 2 cm lassen. Die entstandenen Teigstücke in einer Schüssel sammeln und zerkrümeln.

4. Schritt

Bananen der Länge nach halbieren und den Boden damit belegen. Für die Füllung Schlagsahne kurz aufschlagen und den Vanillezucker hinzugeben, dann das Sahnesteif dazugeben und komplett steif schlagen. Raspelschokolade unterheben. Den belegten Kuchen mit der Sahne bestreichen sodass in der Mitte ein kleiner Hügel aus Sahne entsteht.



Von Halilcan Yildirim (5a)

Kalter Hund

ZUTATEN

- 300 g Kokosfett
- 125 g Puderzucker
- 50 g Kakaopulver, echt
- 3 Eier
- Etwas Rum (54%9
- 2 Packungen Butterkekse

Zubereitung

Das Kokosfett im Topf schmelzen und abkühlen lassen. Mit dem Puderzucker, dem Kakao, den Eiern und dem Rum glatt rühren.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und den Boden dünn mit der Creme bestreichen. Dann abwechselnd die Butterkekse mit der Creme so einschichten, dass der Kuchen mit der Creme abschließt.

Nun im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen. Dann stürzen und in Scheiben schneiden.



Einfache Schokobullen

Zutaten:

300gr. Mehl
200gr. Schokolade gemahlen
180gr. Zucker
250gr. Butter
125ml. Milch
1Pck. Backpulver
1Pck. Vanillezucker
4 Eier

Zubereitung:

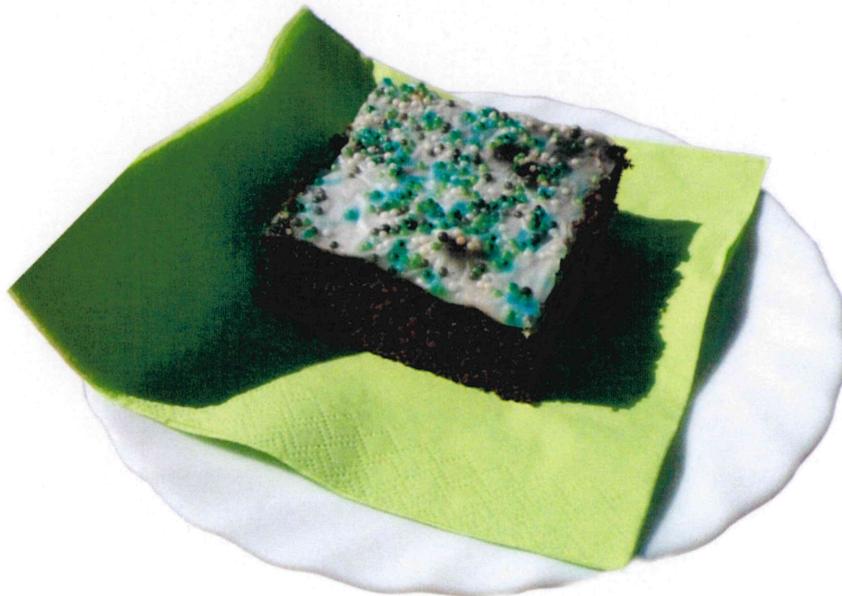
Alles in die Rührschüssel
geben und zu einem Teig
vermischen. Bei 180°C ca.
1 Stunde in einer 28er
Springform backen. Guten
Appetit! ♡

Brauner Kuchen (auf dem Blech)

4 Eier
250 g flüssige Margarine
300 g Zucker
300 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Natron
1 Becher Saure Sahne
50 g Kakao
Zuckerguss
Streusel

Alles zu einem Teig verrühren und auf ein Blech geben, bei 180 °C Ober-Unterhitze 30 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und mit Zuckerguss bestreichen und mit bunten Streuseln verzieren.



von Fabian Schwarz (6a)

Schokokuchen

Zutaten

Teig:

180g Zucker

3 Eier

2 Pk Vanillezucker

150 ml Öl

150 ml Milch

3 TL Backpulver

250g Mehl

3 EL Kakao pulver

Guß:

2 EL Zucker

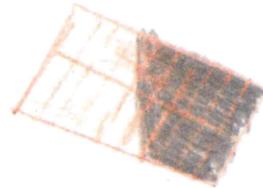
120 ml Milch

Glasur:

100g Schokolade

25g Butter

3 EL Milch



Zubereitung

Eier, Zucker + Vanille schaumig rühren, Öl und Milch unterrühren. Mehl, Kakao + Backpulver vermengen und in die Mischung geben. Teig auf ein Backblech streichen 180° ca. 20 Min. backen.

Milch + Zucker für den Guß aufkochen, direkt nach dem Backen auf dem heißen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen !

Zutaten für die Glasur im Topf schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Abkühlen lassen !

Guten Appetit!

wünscht
euch

Isabelle Litzner



Mein Rezept von Skander saftige Schoko Brownies

Zutaten für 8 Portionen: 4 Stück Eier



85 g Zartbitterschokol
170 g Butter
220 g Staubzucker
0,5 EL Vanillezucker
140 g Mehl (glatt)
1 Prise Salz
85 g Halbbitterschokol

Zubereitung:

- 1] Zutaten, Backform einfetten und Backofen vorheizen bei Ober-Unterhitze ca. 170°C
- 2] Schokolade fein hacken und mit Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, umrühren. Danach vom Herd nehmen und glatt rühren.
- 3] Eier mit Zucker und Vanillezucker mit Mixer schaumig schlagen, danach Schokolade unterrühren bis fleumig ist. Schließlich Mehl mit Salz kurz einrühren!
- 4] Dann Masse in der Form verteilen (halbes Backblech) und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen
- 5] Nach dem Backen auskühlen lassen. Die fertigen Brownies sind speckig und feucht. Schneiden und servieren.

Schoko-Brownis

Du brauchst

225g Butter
200g Schokolade
275g brauner Zucker
4 Eier
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine flache Kastenform (20x20cm) mit Backpapier auslegen auch an den seiten.

100g Mehl
30g Kakaoapulver
1 TL Backpulver
100g weiße Schokoladentropfen

2. Butter, dunkle Schokolade und Zucker in einer großen hitzfesten Schüssel geben. Diese über (aber nicht in) eine Topf mit heißem Wasser stellen.

3. Butter und Schokolade schmelzen und zu verrühren. Die Schüssel vom Topf nehmen und abkühlen lassen.

4. Eier mit Vanillezucker und Salz verrühren.

5. Die Eiermischung unter die geschmolzene, abgekühlte Schokolade röhre.

6. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Schokoladenmischung sieben und unterheben.

7. Nun weiße Schokoladentropfen zugeben und auch unterheben.

8. In die vorbereitete Form geben und für 25 Minuten backen. Das

Backgut abkühlen lassen.

Zitronenkuchen

Zutaten:

250g Butter, 150g Zucker, 300g Mehl, 5 Eier, 3 Zitronen, Puderzucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten verrühren.
- In eine Kastenform geben und bei 175°C ca. 60 Minuten backen.
- Die drei Zitronen entsaften und mit Puderzucker verrühren.
- Anschließend den Kuchen mit Zahnstochern löchern und den Zuckerguss darüber verteilen.

von Bjarne Paul Stolze (6b)

Zitronenkuchen



Zutaten:

- 250g Butter
- 200g Zucker
- Schale und Saft einer Zitrone
- 200g Mehl
- 50g Stärke
- 1,5 TL Backpulver
- Prise Salz
- 4 Eier
- 50 min in die Ofen

Zitronenglasur:

- 4 EL Zitronensaft
- 150g Puderzucker



Zitronenkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Portionen:

330 g Butter / Margarine
330 g Zucker
330 g Mehl
3 Zitrone(n), unbehandelt
6 Eigelb
6 Eiweiß
1 Pkt. Backpulver
200 g Puderzucker
1 Prise Salz
Fett, für das Backblech

Die Schale der Zitronen abreiben, Zitronen auspressen, dabei den Saft von einer Zitrone für den Guss zurückbehalten.

Die Eiweiß mit der Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Die Butter/ Margarine schaumig rühren, dann den Zucker und nacheinander die Eigelbe zugeben und cremig schlagen. Den Saft von 2 Zitronen und den Abrieb von 3 Zitronen zufügen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Butter-Ei-Masse sieben und unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Das Backblech einfetten und den Teig darauf verteilen.

Bei 190°C ca. 20 Minuten backen, bis die Teigoberfläche goldbraun ist.

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem verbliebenen Zitronensaft zu einem dünnen Guss verrühren. Diesen dann auf den noch warmen Kuchen auftragen.

Der Kuchen sollte mind. 1 Tag vor dem Verzehr gebacken werden, da sich dann das Aroma noch besser entfalten kann.

Gut verpackt und kühl gelagert hält sich der Kuchen einige Tage – sofern er nicht vorher schon aufgefutert wird!

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Zitronenkuchen

ZUTATEN

- 350 g Butter oder Margarine weich, in Stücken
- 350 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker selbstgemacht
- 6 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Bio Zitronen

Für den Guss

- 250 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

ANLEITUNG

- Ofen auf 180°C O/U (Umluft 160°C) vorheizen. Die Schale von 3 Zitronen abreiben (nur das Gelbe) und zwei davon auspressen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenabrieb und den Saft von zwei Zitronen miteinander verrühren. Das Backpulver unter das Mehl mischen, kurz unterrühren und zum Teig hinzufügen.
- Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (ca. 42 x 29 cm) geben und verstreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 20-25 Min. backen.

ZUCKERGUSS:

- Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Die dritte Zitrone auspressen und nach und nach den Zitronensaft zu dem Puderzucker hinzufügen, so dass eine schöne dickflüssige Glasur entsteht.
- Solange der Kuchen noch warm ist, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Zuckerguss darüber geben und verstreichen.

Für dieses Rezept eignet sich am besten ein Backblech von ca. 42 x 29 cm. Man kann auch ein Backblech aus dem Ofen verwenden, dann wird der Kuchen etwas flacher.

Der Kuchen ist schön saftig, soll er noch saftiger und Zitroniger werden, wie im Rezept beschrieben, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Erst dann den Zuckerguss darauf verteilen.

von Amina Mokhles (6a)