

Backrezepte

Nusskuchen

Zutaten:

- 125 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Mehl
- Eine halbe Tüte Backpulver
- Ein achtel Liter Milch



Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillenzucker kurz mit dem Löffel und dann mit dem Rührgerät verrühren. Die übrigen Zutaten unterrühren, in eine gefettete Kastenform oder das doppelte Rezept in eine Kranzform füllen. 30-40 min bei 175-180 Grad im vorgeheizten Ofen backen.

Der Kuchen kann erkaltet mit Schokoladenguss, Streuseln... überzogen werden.

Die Zubereitung des Kuchens geht sehr schnell und Kinder können super mithelfen. Er schmeckt lecker. Für Kindergeburtstage kann man den Kuchen auch als Schiff drapieren. Viel Spaß.

Zitronenkuchen

Zutaten: Teig

- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 250 g Margarine
- 1 Teelöffel Backpulver
- 300 g Mehl

Zutaten Guss:

- 100 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1-2 Biozitronen → Schale abreiben und Saft ausdrücken

Zubereitung:

Diese beiden Zutaten- Zucker und Eier 10 min mit dem Rührgerät auf höchster Stufe schlagen. Dann langsam die Margarine (in kleine Stücke geschnitten) dazugeben und weiter rühren. Danach das Mehl und das Backpulver zugeben und alles zu einem einheitlichen Teig rühren.

Den Teig auf ein eingefettetes Blech geben und 10-15 min im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Den Teig leicht abkühlen lassen. Den Guss währenddessen zusammenrühren und auf den noch etwas warmen Teig verteilen. Der Butter/Puderzucker/Zitronenguss zerfließen zu einer einheitlichen Glasur. Der Guss kann noch mit Streuseln garniert werden. Sehr lecker und ergiebig.