

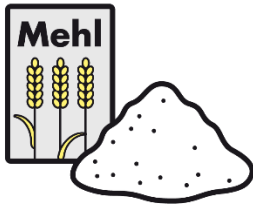
Wir backen einen Zitronenkuchen

In den Pfingstferien 2021 waren nur wenige Kinder im Kindergarten. So haben wir uns eine kleine Back-Aktion vorgenommen. Die Goldtaler haben einen Zitronenkuchen gebacken! Es gab ein Rezept, an das wir uns gehalten haben. Eine Waage, die uns gezeigt hat, ob es genug an Mehl und Zucker ist. Und eine Küchenmaschine, die schnell und laut unseren Teig zusammengerührt hat. Jeder hatte etwas zu tun, sogar die Eier haben die Kinder selbst aufgeschlagen!



Zitronenkuchen

Zutaten:



450g Mehl



1 Pckg Backpulver



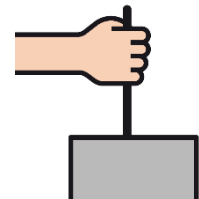
300g Zucker



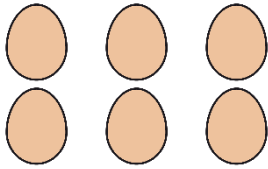
1 Pckg Vanillezucker



In eine große Schüssel geben



Zusammenmischen



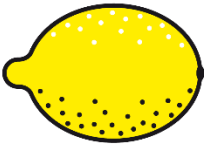
6 Eier



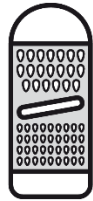
225g Öl



225g Zitronenlimo



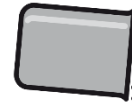
Zitronenschale



+



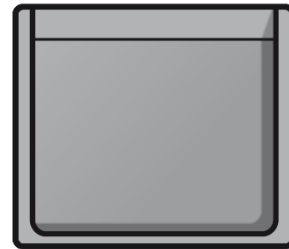
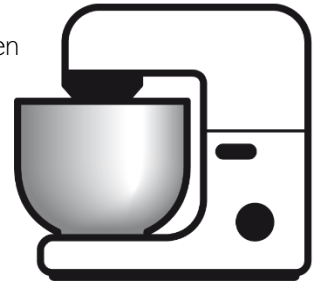
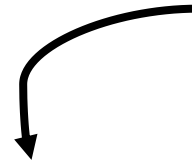
Zitronensaft



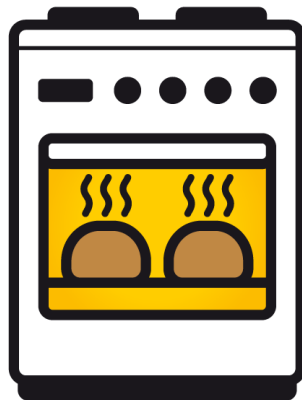
In die Schüssel geben



Mit einem Rührgerät rühren



Auf das Backblech geben

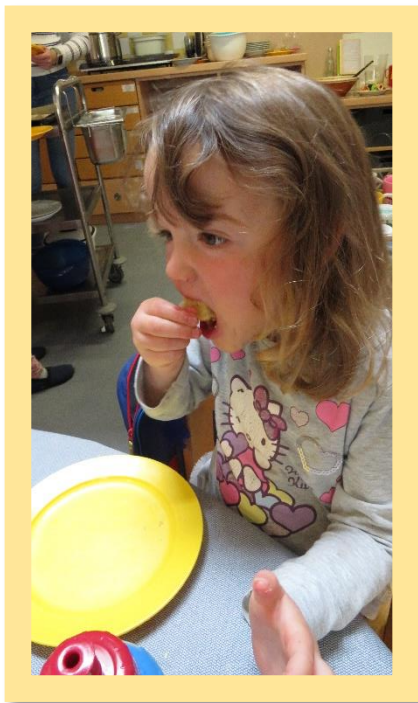


160°C ca. 50min backen

Der Kuchen ist luftig und der Zuckerguss etwas sauer geworden.
Mmm, die beste Nachspeise beim Mittagessen!



Was hat dir
am besten
gefallen?



Eure
Anna und Vanessa