

Rezeptidee
 »Papas Öl-Quark Teig«
 und wie man ihn backt

Die Rezeptideen gehören entweder zu Szenen im Buch oder sind einfach kinderleicht zum Nachbacken, sodass sich Sandra und Leo gleich daran versuchen! ☺

Die Entscheidung bevor es losgeht:

Welchen Kuchen wollt ihr backen?

Apfelkuchen (mit Marillenmarmelade)

Rhabarberkuchen (mit Erdbeermarmelade)

Zwetschkuchen (mit Pflaumenmus)

Weitere Varianten sind möglich (z.B. *Kirsche*)



Zutaten:

Für den Teig:

170g Quark
 70g Zucker
 7 EL Öl (neutrales)
 4 EL Milch
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Prise Salz
 300 g Mehl +
 1 Päckchen Backpulver

Für die Streusel:

100 g Butter
 100 g Zucker
 200 g Mehl

 In eine Schüssel geben, Ärmel hochkrepeln und gut verkneten. Mögt ihr lieber kleine oder große Streusel?

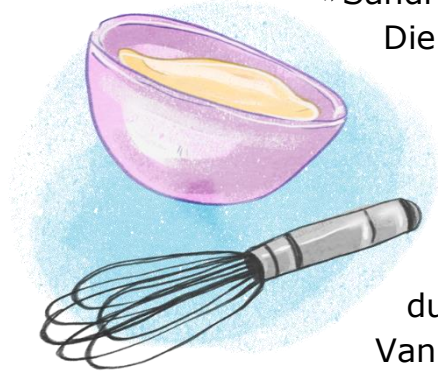
Für den Belag:

Obst eurer Wahl, Menge je nach Belieben und Augenmaß. (Ich habe 2 Packungen Rhabarber verwendet.) + Marmelade, um den Boden zu bestreichen.

Backzeit: 30-45 Minuten bei 180°C (Ober/Unterhitze)

Rezeptidee
»Papas Öl-Quark Teig«
und wie man ihn backt

Zubereitung:



»Sandra, Leon, wollt ihr mir mit dem Kuchen helfen?«

Die Kinder rannten unter Getöse um die Ecke.

»Ja, Papa!«, freute sich Sandra. »Wir sind schon da. Was soll ich machen?«

»Du nimmst dir diese Schüssel und den Schneebesen!« Papa rückte die Geräte vor Sandra in

Position und stellte ihr die Zutaten hin. »Jetzt gibst

du den Quark zusammen mit dem Zucker, dem

Vanillezucker, dem Öl, der Milch und dem Salz in die

Schüssel und verrührst alles gut mit dem Schneebesen. Bis keine Klümpchen mehr da sind.« Sandra nickte ernst und machte sich ans Werk.

»Und was soll ich machen?«, wollte Leon wissen. »Du bist der Streuselkönig!«

Die Kinder kicherten.

»Streuselkönig?«, frage Sandra. »Und was bin ich dann?«

Papa tippte ihr mit seinem mehligem Finger auf die Nase. »Du bist meine Backfee!« Sandra wischte sich das Mehl aus dem Gesicht. »Das gefällt mir!«

»Leon, du nimmst dir die grüne Schüssel und das Mehl, die Butter und den Zucker für die Streusel. Wenn du möchtest, kannst du auch Vanillezucker dazu geben oder ein bisschen Zimt.«

»Oh ja, ich mache die leckersten Streusel auf der ganzen Welt!«

Leon nahm die Zutaten, gab sie in die Schüssel, streute eine Prise Zimt oben drauf und begann mit den Händen zu kneten!«

»Fertig!«, verkündete Sandra.

»Das sieht sehr gut aus. Sehr glatt. Keine Klumpen. Dann kommen jetzt Mehl und Backpulver! Ich siebe es dir in die Schüssel. Du nimmst den Teigschaber und rührst um.« Sandra tat wie befohlen. »Gut, jetzt nimm die Hände und knete einen Ball. Leon, du kannst schon mal das Blech einfetten. Der Backofen ist schon vorgeheizt.«

Nachdem das Blech gut eingefettet war und der Teig verteilt, stach Papa mit einer Gabel in den Teig, damit dieser beim Backen glatt blieb.

»Ich will die Erdbeermarmelade auf dem Boden verteilen!«

»Und ich den Rhabarber!«

»Und dann kommen meine Streusel!«, rief Leon.

Als alles fertig war, wanderte der Kuchen in den Ofen! Leon und Sandra beobachteten die Veränderung durch die Ofentür. Nach ca. 40 Minuten hatte der Kuchen genau die richtige Farbe erreicht. »Mmh, Der sieht köstlich aus!«

Rezeptidee
»Papas Öl-Quark Teig«
und wie man ihn backt

Zubereitung auf einen Blick:



Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und unterrühren. Dann mit den Händen kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Je nach Bedarf etwas mehr Milch dazu geben.

Den Teig auf einem eingefetteten Blech ausrollen. Mit einer Gabel einstechen und mit Marmelade bestreichen. Das gewählte Obst dazu geben.

Die Streusel oben drauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C goldbraun backen.

Backvideo zum Kuchen gibt es auf meinem Instagram Kanal
@reichensteinsadventurebooks

Guten Appetit & viel Spaß beim Nachbacken!

Mit was belegt ihr den Teig am liebsten?

Wenn ihr wollt, schickt mir gerne ein Bild von eurem Streuselkuchen und berichtet mir von eurem Back-Tag! (info@reichensteinbooks.com)

Ich wünsche euch viel Freude mit den Rezepten und den Bastelideen auf meiner Internetseite. (www.reichensteinbooks.com)

Und natürlich freue ich mich, wenn ihr Sandra und Leon auf ihren Abenteuern begleitet!

Eure Jule