

Rezeptidee

»Sandras bunter Zitronenkuchen«

Sandra mag Zitronenkuchen. Saftigen, gelben Zitronenkuchen mit ganz vielen bunten Streuseln oben drauf!

Und das Beste: Sie kann ihn schon selber backen und zeigt euch, wie das geht.

Sandra und ihr Zitronenkuchen (Leseausschnitt aus dem Buch)



Eine Woche war schneller vorbei als gedacht. Christina und Paul waren aus ihrem Urlaub zurück und der Tag der Gartenparty war gekommen.

Sandra und Leon waren früh wach und schlichen sich ins Schlafzimmer ihrer Eltern.

»Aufstehen, aufstehen!«, riefen sie ohne Vorwarnung. »Wir müssen alles vorbereiten!

Wir müssen einkaufen und Kuchen backen!«

»So früh haben noch gar keine Geschäfte offen!«, grummelte ihr Vater.

Leon lief einmal ums Bett herum und griff nach seinem Arm. »Los, Papa, du bist ja jetzt sowieso schon wach!«

»Das stimmt wohl, ihr kleinen Weckmonster! Los, geht euch anziehen und den Tisch decken. Wir kommen gleich.«

Diese Worte halfen, um Sandra und Leon wieder aus dem Schlafzimmer verschwinden zu lassen. Sie deckten den Tisch, damit sie so schnell wie möglich frühstücken konnten und bereit zum Einkaufen waren.

Sie wollten Salate vorbereiten, eine Limonade mit frischen Früchten selber machen und Sandra wollte endlich ihren Kuchen backen. Außerdem wollten sie in einem Tierladen ein Willkommensgeschenk für Socke kaufen.

Sie waren den ganzen Vormittag mit den Vorbereitungen beschäftigt. Die Aufregung stieg, je später es wurde.

»Gehen wir jetzt endlich?«, quengelte Sandra. Sie überprüfte noch einmal, ob ihr Zitronenkuchen mit Zuckerguss und bunten Schokostreuseln sicher verstaut war.

Was ist euer Lieblingskuchen: _____

Habt ich ein eigenes Rezeptebuch? ja nein

Für wen möchtet ihr Sandras Kuchen backen? _____

Rezeptidee

»Sandras bunter Zitronenkuchen«

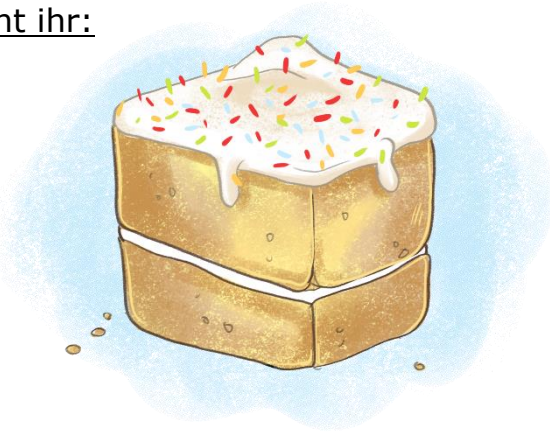
Zutaten

Für Sandras saftigen Zitronenkuchen braucht ihr:

- 250g Mehl
- 4 Eier
- 200g Butter oder Margarine
- 200g Puderzucker
- 3 TL Backpulver + 1 Prise Salz
- 2 große BIO Zitronen (Schale und Saft)

Für die bunte Streusel-Glasur braucht ihr:

- 250g Puderzucker
- 1-2 BIO Zitronen (Saft) und viele bunte Streusel



Zubereitung

1) Legt euch alle Zutaten bereit. Ihr braucht außerdem eine große **Schüssel**, einen **Mixer** (ihr könnt auch einem Schneebesen nutzen, hierfür braucht ihr aber ziemlich starke Arme) und eine **Backform** (Kastenform, Gugelhupf ...)



2) Heizt den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vor

3) Schlagt nun die Eier in die Schüssel und rührt sie mit der Butter schaumig (Tipp: Margarine)

4) Gebt den Puderzucker und die abgeriebene Schale der 2 Zitronen sowie den Saft hinzu.

5) Jetzt folgt das Mehl. Gebt es langsam hinzu und rührt auf niedriger Stufe.

6) Zeit für das Backpulver und eine Prise Salz

7) Rührt so lange, bis ein schöner Teig ohne Klumpen entsteht, den ihr dann in eine eingefettete Backform oder eine Silikonform füllt.

8) Backt euren Zitronenkuchen nun für ca. 35-45 Min. bei 180°C backen. (Achtung: Die Backzeit kann je nach Form und Ofen variieren)

9) Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, könnt ihr ihn verzieren:

Mischt 1 Pck. Puderzucker mit so viel Zitronensaft, dass ein cremiger Guss entsteht. Er ist klebrig. Perfekt! Hier halten eure Streusel besonders gut!

Ich freue mich riesig, wenn ihr mir ein Bild von eurem bunten Zitronenkuchen schickt!

Eure Jule