



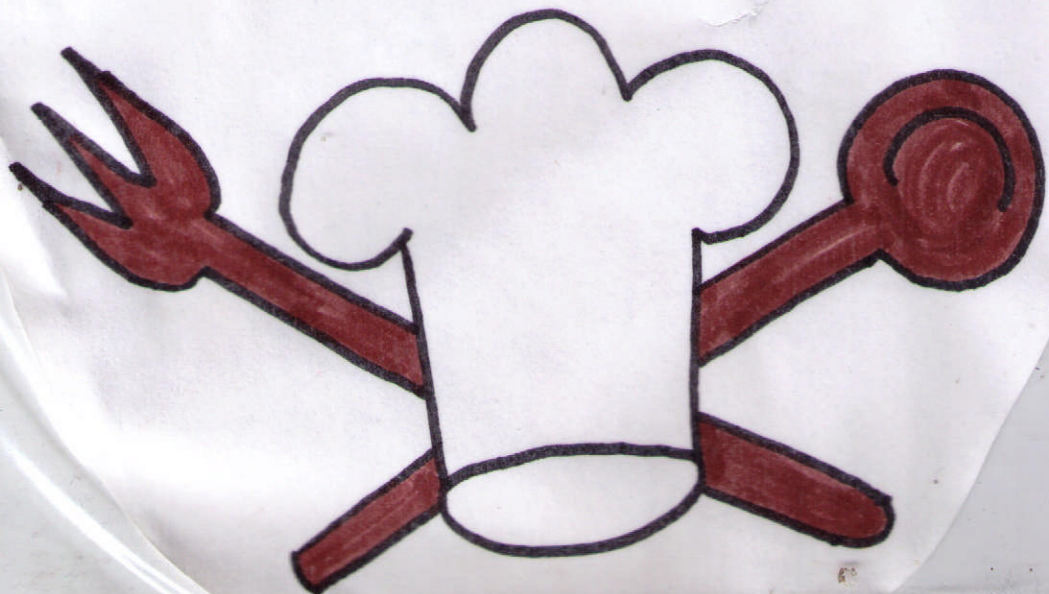
KITTA



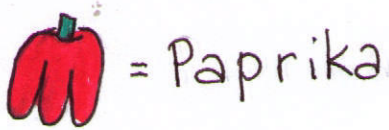
KOCH-



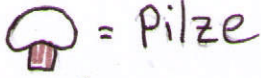
BUCH



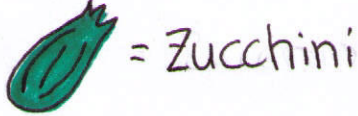
BILDERKLÄRUNG



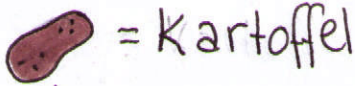
= Paprika



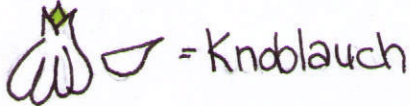
= Pilze



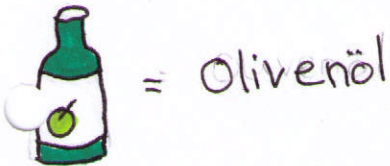
= Zucchini



= Kartoffel



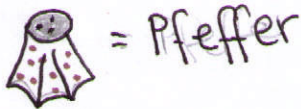
= Knoblauch



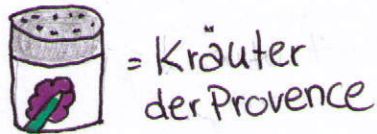
= Olivenöl



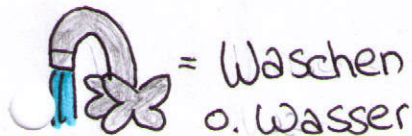
= Salz



= Pfeffer



= Kräuter der Provence



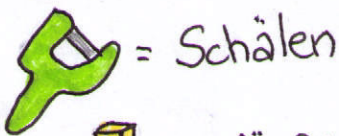
= Waschen o. Wasser



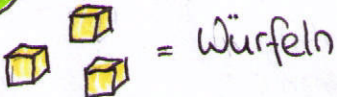
Bsp = 8 Stk



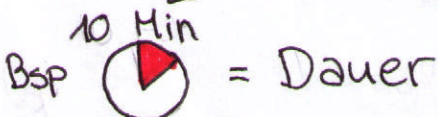
= Vorheizen



= Schälen



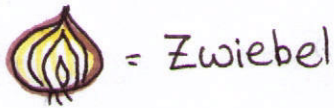
= Würfeln



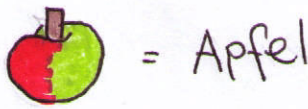
Bsp 10 Min = Dauer



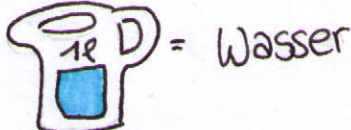
= Obst



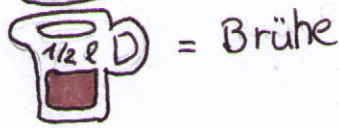
= Zwiebel



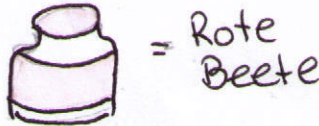
= Apfel



= Wasser



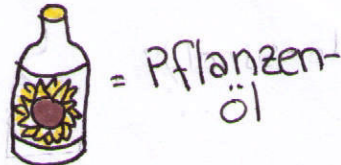
= Brühe



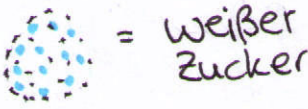
= Rote Beete



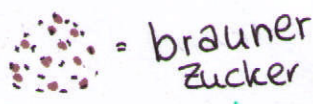
= Schmand



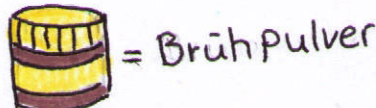
= Pflanzenöl



= weißer Zucker



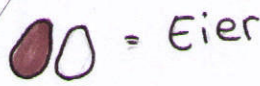
= brauner Zucker



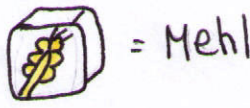
= Brühpulver



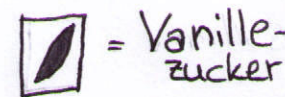
= Butter



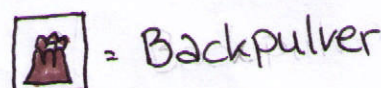
= Eier



= Mehl



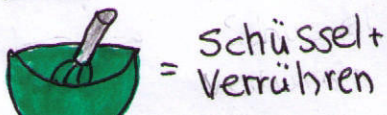
= Vanillezucker



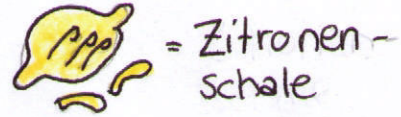
= Backpulver



= Milch



= Schüssel + Verrühren



= Zitronenschale



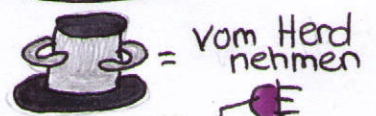
= Puderzucker



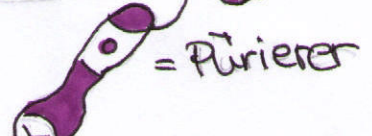
= Zitronensaft



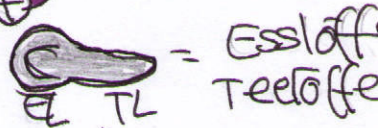
= Kochen



= Vom Herd nehmen



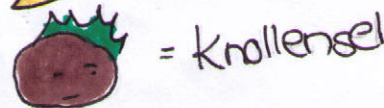
= Pürrierer



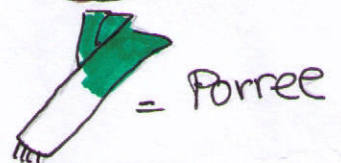
= Esslöffel
Teelöffel



= Möhre



= Knollensellerie



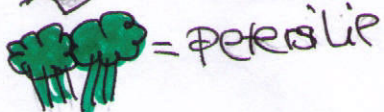
= Fenchel



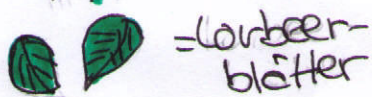
= Sahne



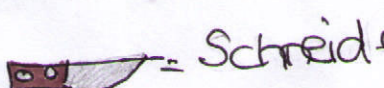
= Muskat



= Petersilie



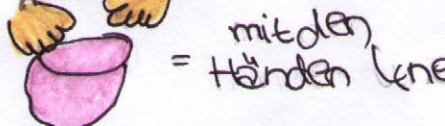
= Lorbeerblätter



= Schneiden



= Frischkäse



= mit den Händen kneten



= In Klarsichtfolie wickeln



= Kühlschrank



= ausrollen



= Kohlrabi



= Tomate



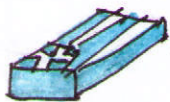
= Suppennudeln



= Wurstchen



= Aubergine



= Feta



= Paprikapulver



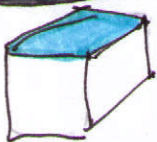
= Eddy



= Knoblauchpresse



= anbraten



= Quark



= Joghurt



= gemischte Kräuter



= Kaffee



= Honig



= Mandelbättchen



= Buttermilch



= Kefir



= Gurke



= abgekühlt



= Erdnussbutter



= Aaferflaken



= Kokosraspeln



= Rosinen



= Schokolade



= Nüsse



= Natron



= Essig



= Weizenschrot



= Sonnenblumenkerne



= Kürbiskerne



= Hefe



= Rübenkraut



= Thymian



= Wassermelone



= 1 Kopf Salat



= Rukola / Rauke



= 1 Glas Oliven



= Margarine



= gehackte Mandeln


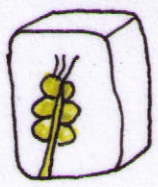
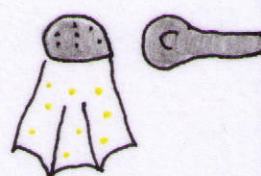
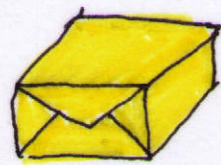

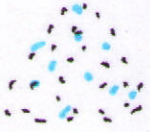


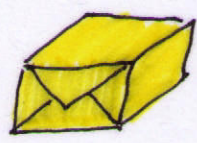
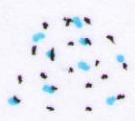


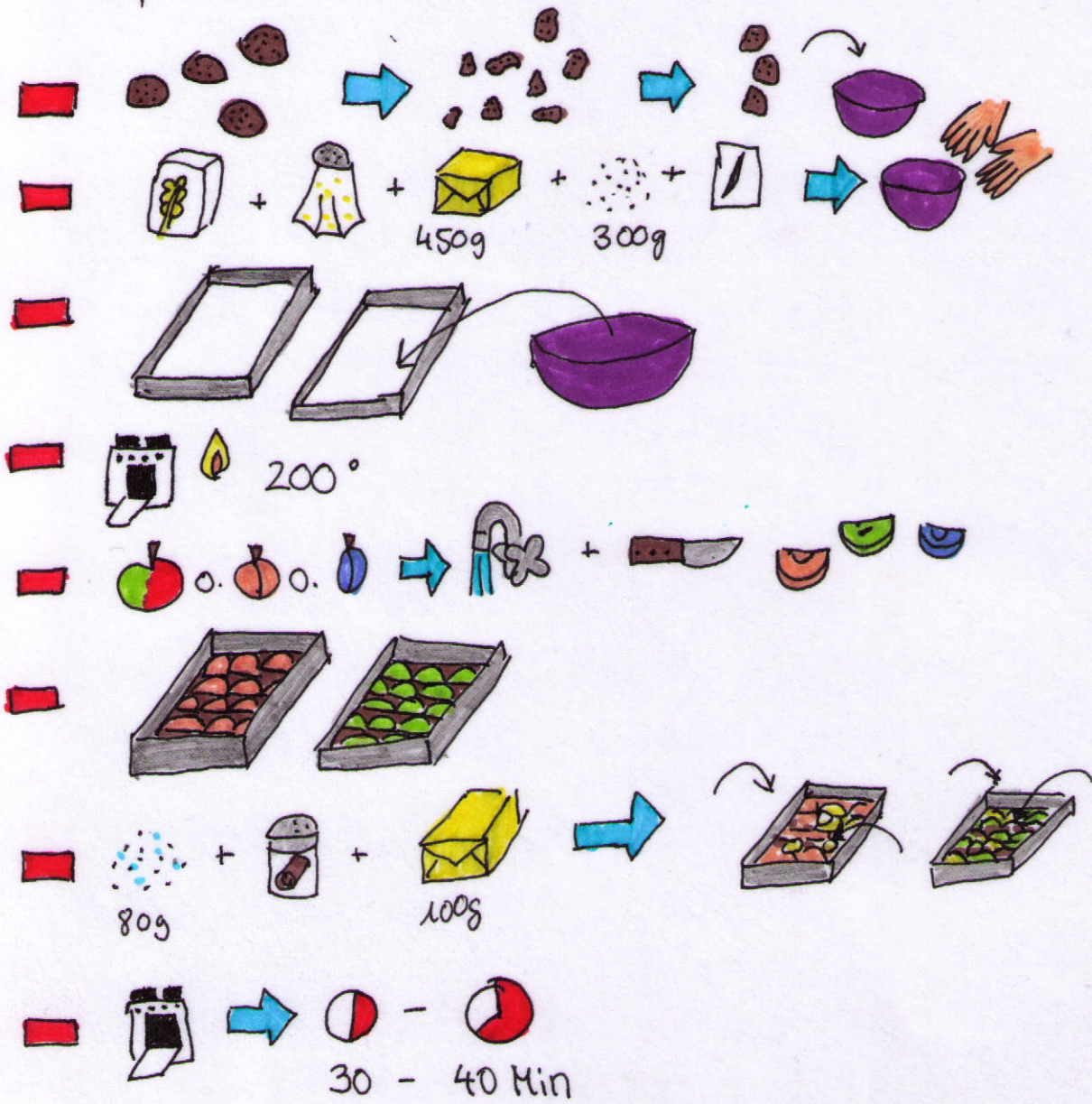
= Nutella



= Knetmaschinen

Amaretti - Kuchen

 240g Amaretti	 125g	 ca 1-2 TL	 450g	 oder 3 kg
 300g	6 x 	 etwas	 100g	 80g



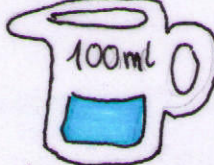
Amaretti - Kuchen

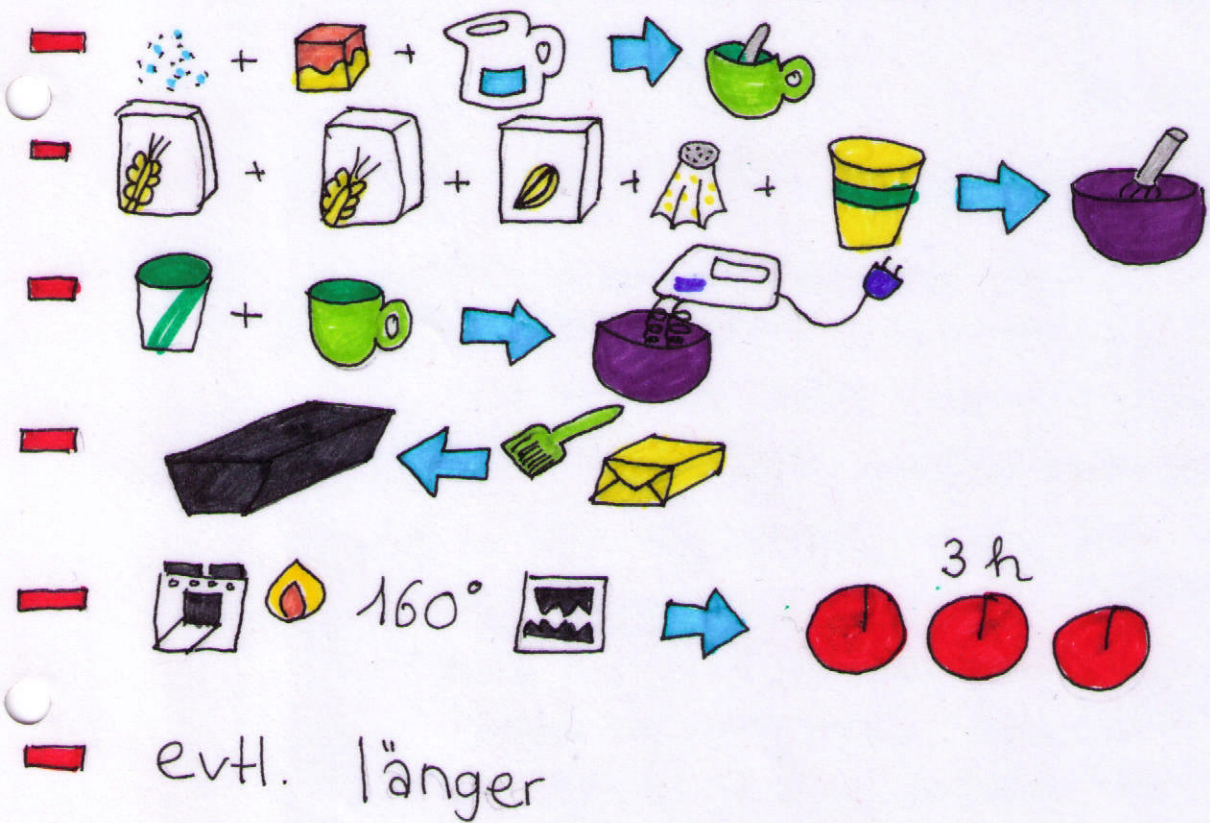
ZUTATEN:

- 240 g Amaretti
- 750 g Mehl
- etwas Salz
- 450g weiche Butter
- 300g Zucker
- 6 Pck Vanillezucker
- ca 3kg Obst (Äpfel, Aprikosen, Pflaumen...)
- 80 g Zucker
- etwas Zimt
- 100g weiche Butter

- ZUBEREITUNG
- Amaretti zerbröseln
 - Mehl, Salz, Butter damit verkneten
 - Zucker und Vanillezucker dazu und verkneten, ergibt Krümel
 - 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen und andrücken
 - Backofen auf 200° vorheizen
 - Äpfel schälen und in Spalten schneiden, Aprikosen o. Pflaumen halbieren und entkernen
 - Obst auf dem Kuchen verteilen
 - Zucker, Zimt und Butter darauf verteilen
 - 30 - 40 Minuten backen

Schwarzbrot (Ina's Mama)

 500g	 500g	 200g	 1 EL 	1 l  Butter milch
 Hefe	3-4  EL  Rüben- kraut	 100ml Lauwarm	etwas 	etwas 





Schwarzbrot (Ina's Mama)

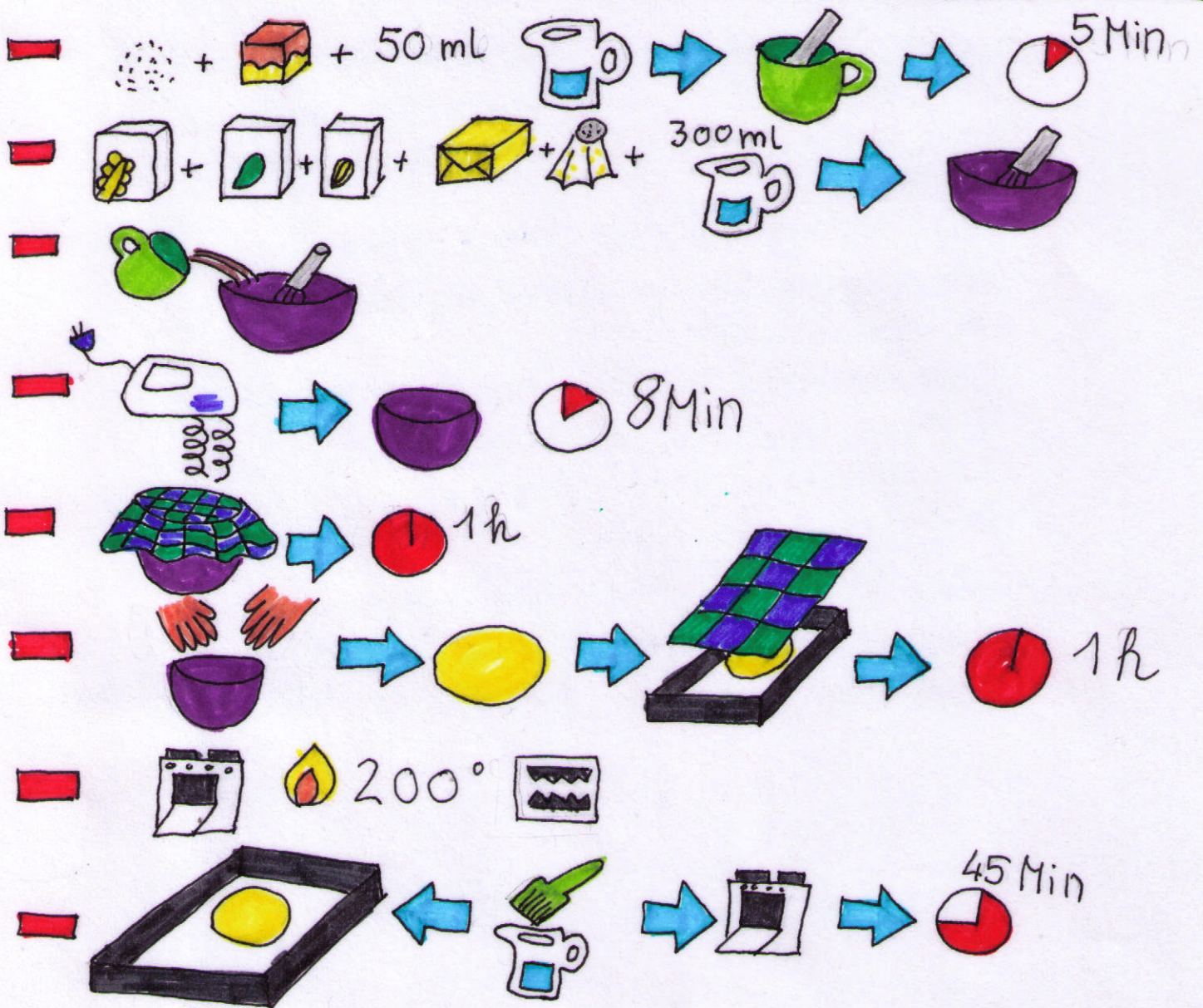
ZUTATEN: 500g Weizenmehl
500g Weizen schrot
200g Sonnenblumenkerne
1 EL Salz
1 l Buttermilch
1 Würfel Hefe
3-4 EL Rübenkraut
100 ml ~~etwas~~ Wasser lauwarm
etwas Zucker
etwas Butter

ZUBEREITUNG

- Zucker, Wasser und Hefe in einer Tasse verrühren
- Mehl, Schrot, Sonnenblumenkerne, Salz und Rübenkraut vermischen
- Buttermilch und Hefe dazugeben
- Brot-Kastenform einfetten
- Bei 160° Ober- Unterhitze für ca 3h backen
- kann länger dauern, Brot soll sich hohl anhören, wenn man mit dem Fingerknöchel darauf klopf

Dinkelbrot (Ina's Mama)

 600g	 1/4 oder 10g	 30g	 50g
 50g	 2 TL	 350ml lauwarm	 etwas






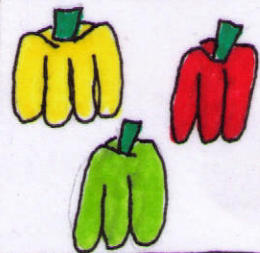



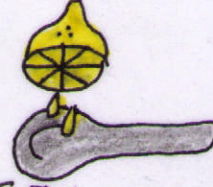


Dinkelbrot (Ina's Mama)

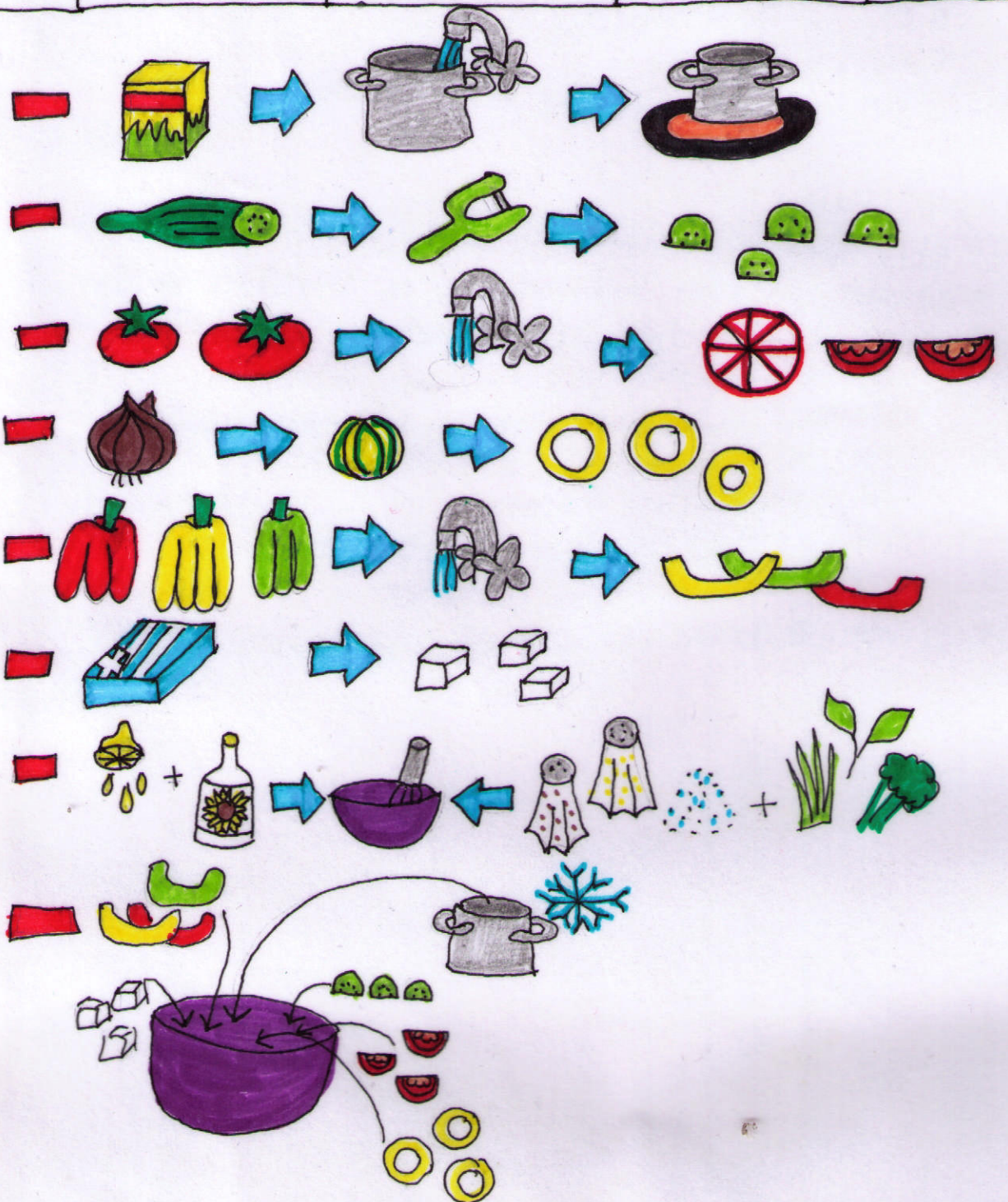
ZUTATEN: 1/4 Würfel Hefe (10g)
600 g Dinkelmehl
30 g Butter
50 g Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
2 TL Salz
350 ml lauwarmes Wasser
etwas Zucker

ZUBEREITUNG

- Zucker, Hefe und 50 ml lauwarmes Wasser in einer Tasse verrühren und 5 Min. ruhen lassen
- Mehl, Kerne, Butter, Salz und 300 ml Wasser verrühren
- Hefe dazugeben und 8 Min. kneten
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 h gehen lassen
- Teig nochmals kneten, zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- Zugedeckt nochmals 1 h gehen lassen
- Ofen auf 200° Ober-Unterhitze vorheizen
- Brot mit Wasser bepinseln
- auf der mittleren Schiene ca 45 Min backen

Knackiger Ebly-Salat

 250g		 $\frac{1}{2}$		 200g
 1 EL gem. Kräuter		 6 EL	 8 EL	



knackiger Ebly-Salat

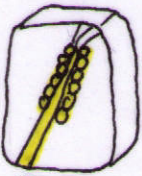
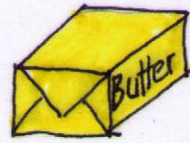






ZUTATEN

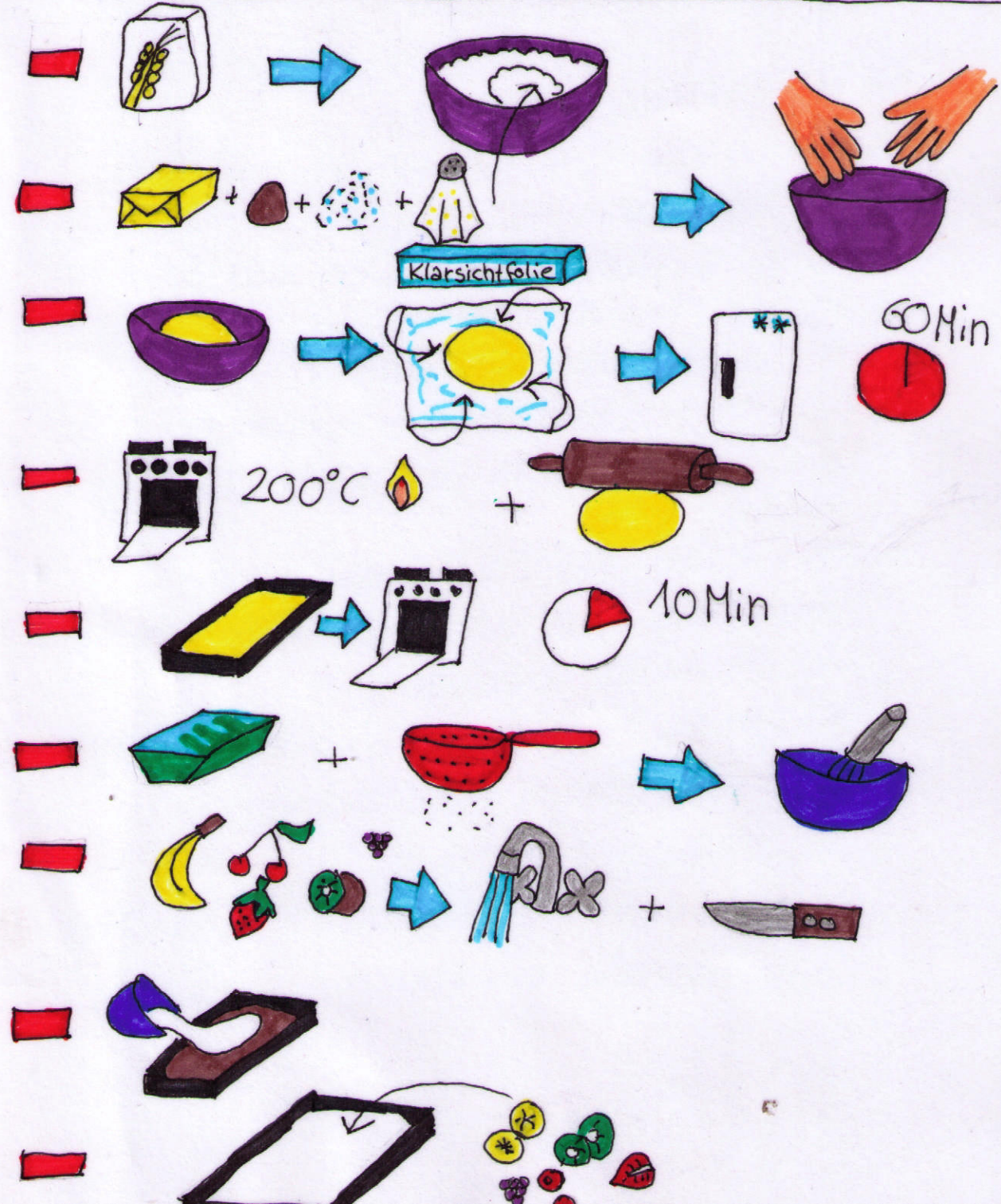
250 g	Ebly (Zartweizen)
2	Tomaten
1/2	Salatgurke
je 1	rote, gelbe, grüne Paprika
200 g	Fetakäse
1 EL	Kräuter, gemischt (frisch oder getrocknet)
1	Zwiebel
6 EL	Zitronensaft
8 EL	Öl
Etwas	Salz, Pfeffer und Zucker

ZUBEREITUNG

- Ebly nach Packungsanweisung kochen
- Gurke schälen, halbieren und in Scheiben schneiden
- Tomaten waschen und achteln
- Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
- Paprikas waschen und in Scheiben schneiden
- Den Feta in Würfel schneiden
- Ebly abkühlen lassen
- Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen, Kräuter hinzugeben
- Alle Zutaten miteinander vermischen

Süße Fruchtpizza

 250g	 150g kalt	 1	 70g
 1 Prise	 400g	 100g	 1kg



Süße Fruchtpizza



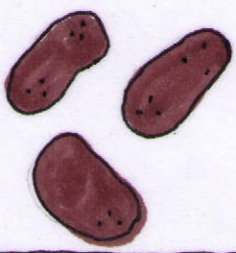

ZUTATEN

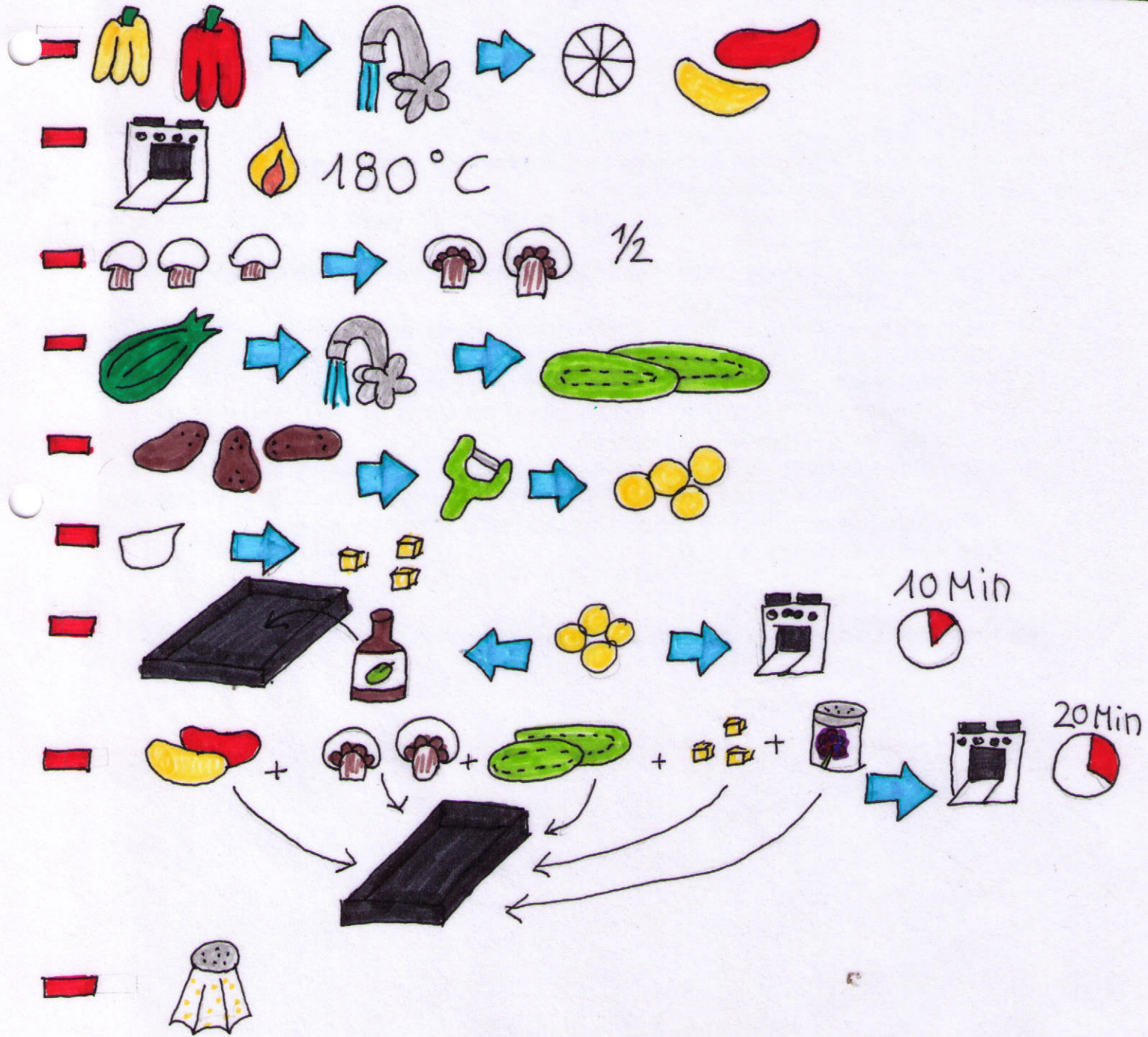
- 250 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1 kg verschiedenes Obst

ZUBEREITUNG

- Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken
- Kalte Butter, Ei, Zucker und Salz in die Mulde geben
- Mit den Händen verkneten
- Teig in Frischhaltefolie verpacken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen
- Den Ofen auf 200°C vorheizen
- Den Teig auf ein Blech ausrollen und 10 Minuten backen
- Frischkäse und Puderzucker verrühren
- Obst waschen und schneiden
- Frischkäsemischung auf dem ausgekühlten Pizzaboden streichen
- Obst darauf verteilen

Buntes Gemüseblech (Frau Jäckel)

	 200g		
	 4 EL		





Buntes Gemüseblech

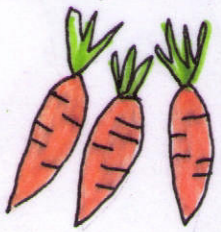
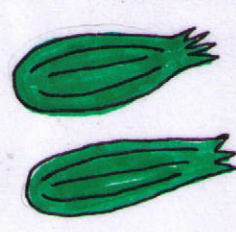


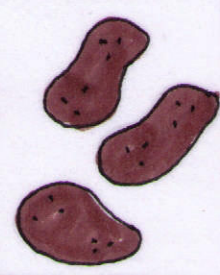






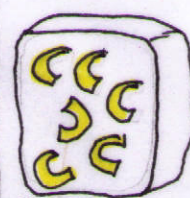
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
200g kleine Champions
1 Zucchini
3 Kartoffeln
Knoblauch
4 Eßl Olivenöl
Prise Salz
Kräuter der Provence

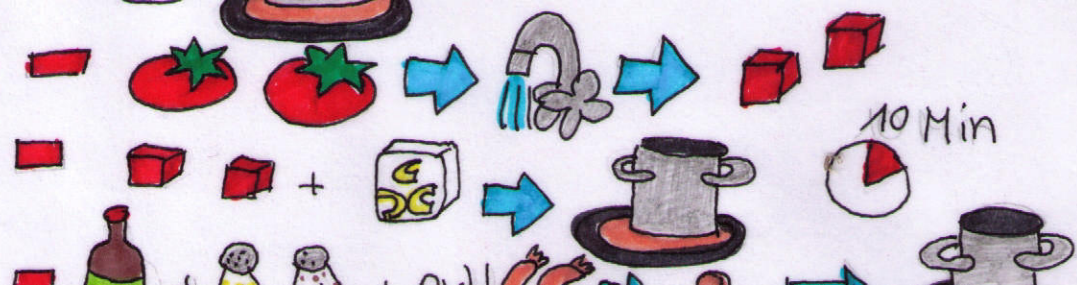
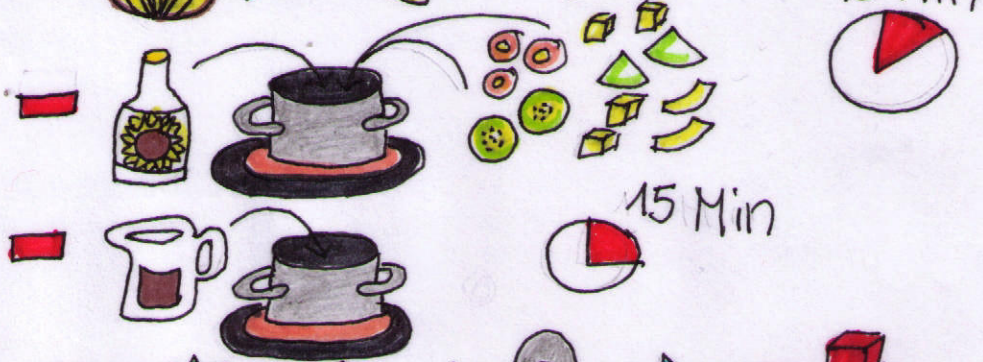
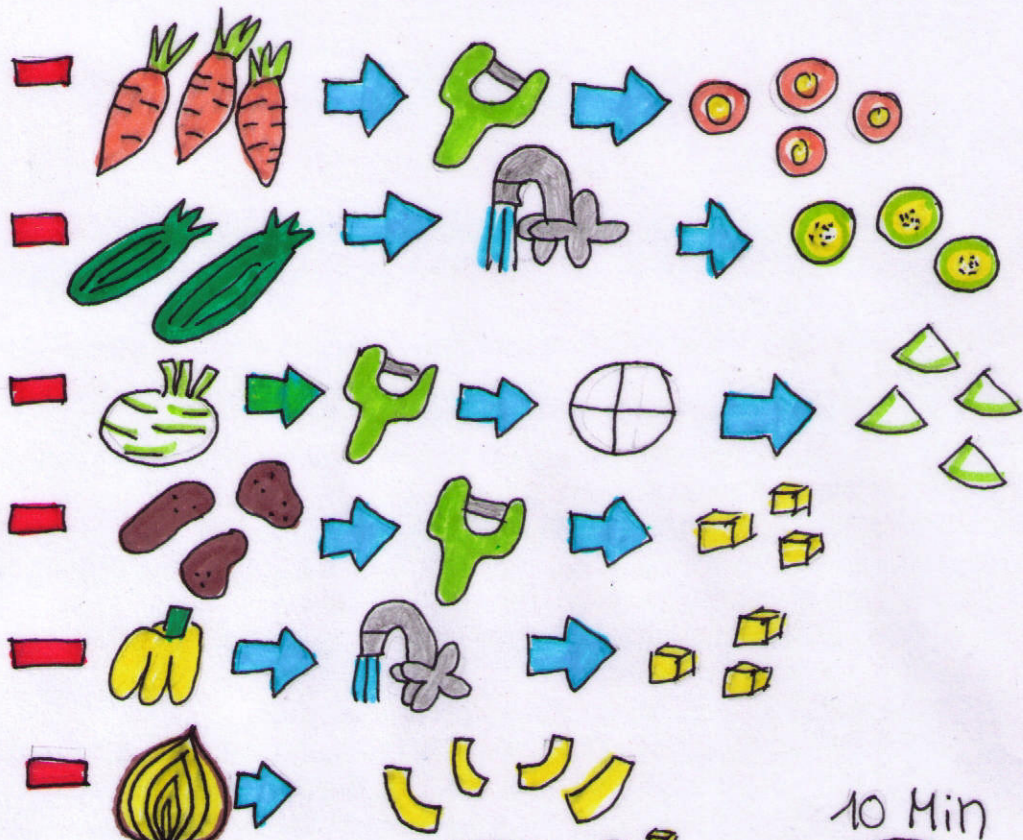
Zubereitung:

1. Paprikaschoten waschen, halbieren, Stielansatz, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Jede Hälfte der Länge nach in vier Teile schneiden.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Die Champions säubern. Kleine können so verwendet werden. Sonst sollten sie halbiert werden.
4. Die Zucchini waschen, Blüten- und Stielansatz entfernen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
5. Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
6. Knoblauch schälen und grob hacken.
7. Ein Backblech oder eine flache Auflaufform mit Olivenöl einfetten.
8. Da die Kartoffeln etwas länger garen, zuerst nur diese auf dem Blech verteilen und für 10min in den Backofen geben.
9. Das übrige Gemüse zu den Kartoffeln geben. Den gehackten Knoblauch und die Kräuter der Provence drunter heben. Das Blech wieder in den Ofen schieben und weitere 15-20 min backen bis das Gemüse leicht bräunlich wird.
10. Salzen, wenn dies erwünscht.

Dazu kann frisches Baguette, Kräuter- und Schafskäsequark serviert werden.

Gemüsesuppe (Frau Jäckel)

			 1/2		
 2 EL	 3/4 l Gemüsebrühe		 2 TL Essig		 Suppen- nudeln





Gemüsesuppe

3 Möhren
2 Zucchini
1 Kohlrabi
½ Gemüsezwiebel
3 Kartoffeln
1 gelbe Paprika
2 Eßl Öl
¾ l Gemüsebrühe
2 Tomaten
Weißweinessig, Salz, Pfeffer
Suppenudeln

Bockwürstchen

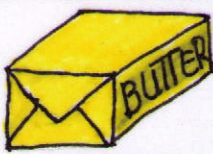

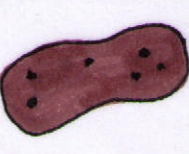





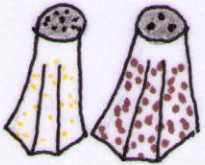
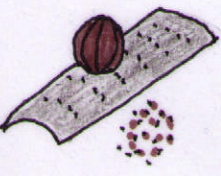


Zubereitung:

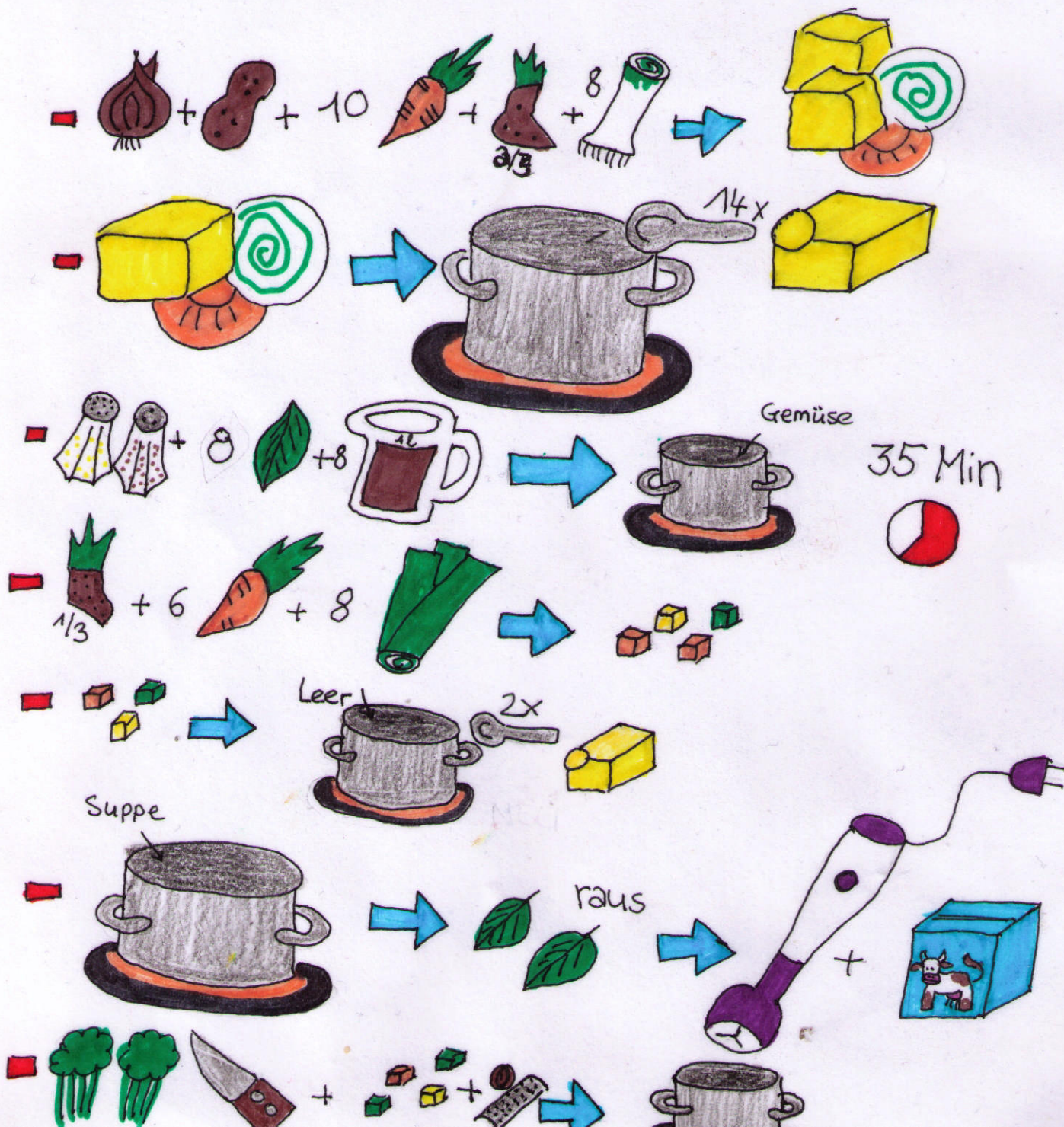
1. Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden
2. Die Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansätze abschneiden und wie die Möhren in Scheiben schneiden.
3. Den Kohlrabi dich mit dem Messer schälen, vierteln und die Viertel in Scheiben schneiden.
4. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. Paprika waschen, längs halbieren, die Innenhäute und die Kerne entfernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden.
6. Gemüsezwiebel schälen und in Viertelringe schneiden.
7. Das Öl erhitzen und das Gemüse in einem Topf mit mittlerer Hitze dazugeben. Das Ganze unter rühren 10 min anbraten.
8. Die Gemüsebrühe hinzugeben und zum kochen bringen. Die Suppe auf kleiner Stufe ca. 15 min köcheln lassen.
9. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und würfeln.
10. Tomaten und Suppenudeln hinzugeben und weitere 10 min köcheln lassen.
11. Je nach Bedarf salzen, pfeffern und mit 2 TL Weißweinessig würzen.
12. Wenn gewünscht Bockwürstchen in Scheiben schneiden. Die Suppe nachdem Ende der Kochzeit vom Herd nehmen und die Wurstscheiben in die Suppe geben.

Restetipp:

Hat man keine Bockwurst verwendet, kann man die Suppe mit einer geschälten und in Stücke geschnittenen Salatgurke kalt pürieren. Mit etwas Knoblauch versehen und Weißbrotcrôutons garniert geht sie nun als kalte andalusische Gemüsesuppe durch.

Feine Kartoffelcremesuppe

 16X EL	 8 X	 2800 g Kartoffeln	 16	 1 großer Kohlsellerie	
 8x Brühe	 1 l		 Muskat	 Petersilie	 8 Lorbeerblätter



Feine Kartoffelcremesuppe

ZUTATEN (32 Portionen)


- 16 EL Butter
- 8 Zwiebeln
- 2800 g Kartoffeln
- 16 Möhren
- 1 Knollensellerie
- 8 Stangen Lauch
- 8 Liter Brühe
- 1 Liter Sahne
- Salz + Pfeffer
- Muskat
- gehackte Petersilie
- 8 Lorbeerblätter

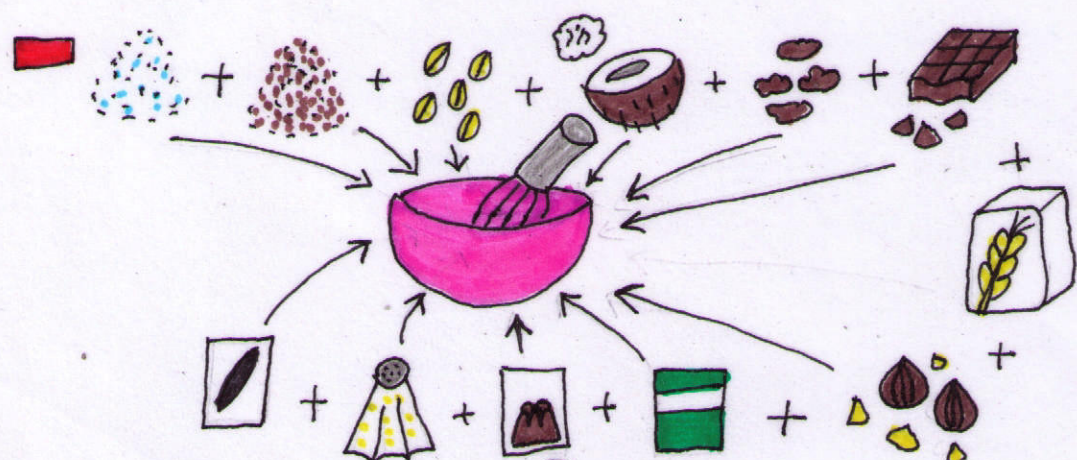
ZUBEREITUNG

- Zwiebeln, Kartoffeln, 10 Möhren, $\frac{2}{3}$ Knollensellerie und das weiße der Lauchstangen grob würfeln
- das Gemüse in einem Topf mit 14 EL Butter andünsten
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Brühe dazugeben und etwa 35 Minuten kochen lassen
- die restlichen Möhren, $\frac{1}{3}$ Sellerieknolle und das Grüne der Lauchstange in kleine Würfel schneiden
- die Gemüsewürfel mit 2 EL Butter kurz andünsten, das Gemüse soll bissfest bleiben
- die Lorbeerblätter aus der Suppe fischen, Suppe pürieren
- Sahne unterrühren
- mit Muskat abschmecken und mit Petersilie und Gemüsewürfeln dekorieren

10 Tassen Kekse

 	  Zucker	  Zucker braun		  Erdnuss butter
  Haferflocken	  Kokosraspeln	  Rosinen	  Schokolade	 
  Nüsse	1TL   NATRON	1TL   BACK-PULVER	1TL  	1TL   Vanille Zucker

1  = 250 ml



10-Tassen - Kekse (10-Cup-Cookies)

ZUTATEN










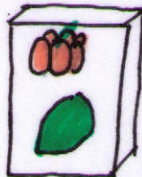

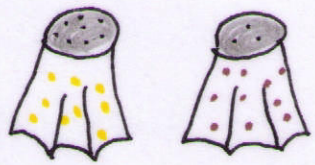
1 Tasse = 250ml

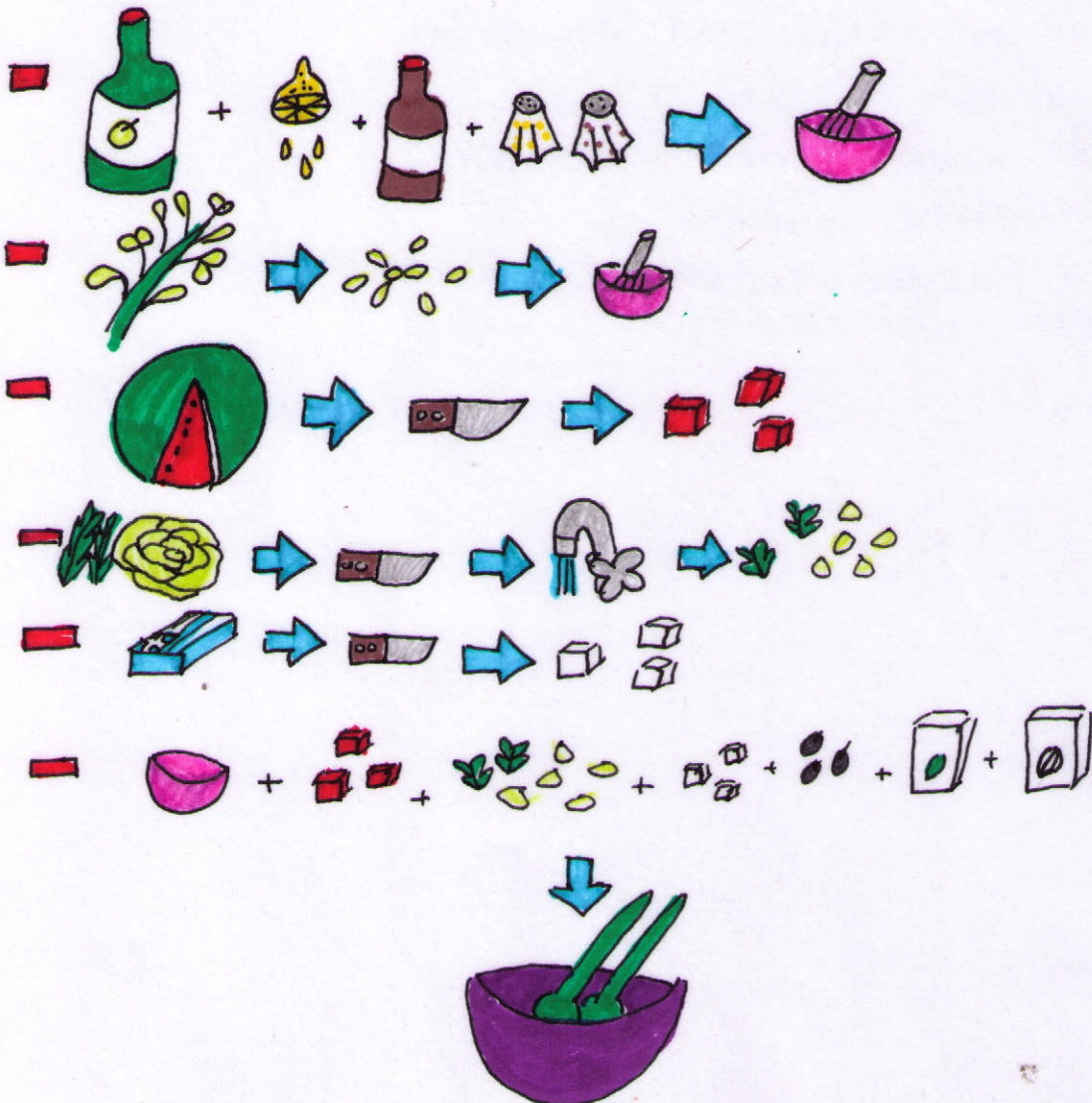
- 1 Tasse Butter
- 1 Tasse weißen Zucker
- 1 Tasse braunen Zucker
- 3 Eier
- 1 Tasse Erdnussbutter
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Tasse Kokosraspeln
- 1 Tasse Rosinen
- 1 Tasse Schokoladenstückchen
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse gehackte Haselnüsse
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Butter und Erdnussbutter verrühren
- Die restlichen Zutaten dazugeben
- Als Letztes die Eier unterrühren
- kleine Teighäufchen auf ein Backblech (mit Backpapier) geben
- Bei 180°C 10-20 Minuten backen

Melonen-Salat mit Oliven + Schafskäse

 <p>12 EL</p>	 <p>8 EL</p>	 <p>4 EL</p>	 <p>Thymian</p>
 <p>2 X</p>	 <p>4 X</p> <p>Frisee o. Eichblatt</p>	 <p>Etwas Rucola</p>	 <p>600 g</p>
 <p>2 x</p>	 <p>4 EL</p> <p>geröstet</p>	 <p>4 EL</p> <p>geröstet</p>	




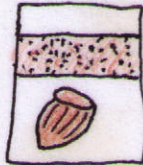





Melonen-Salat mit Oliven + Schafskäse

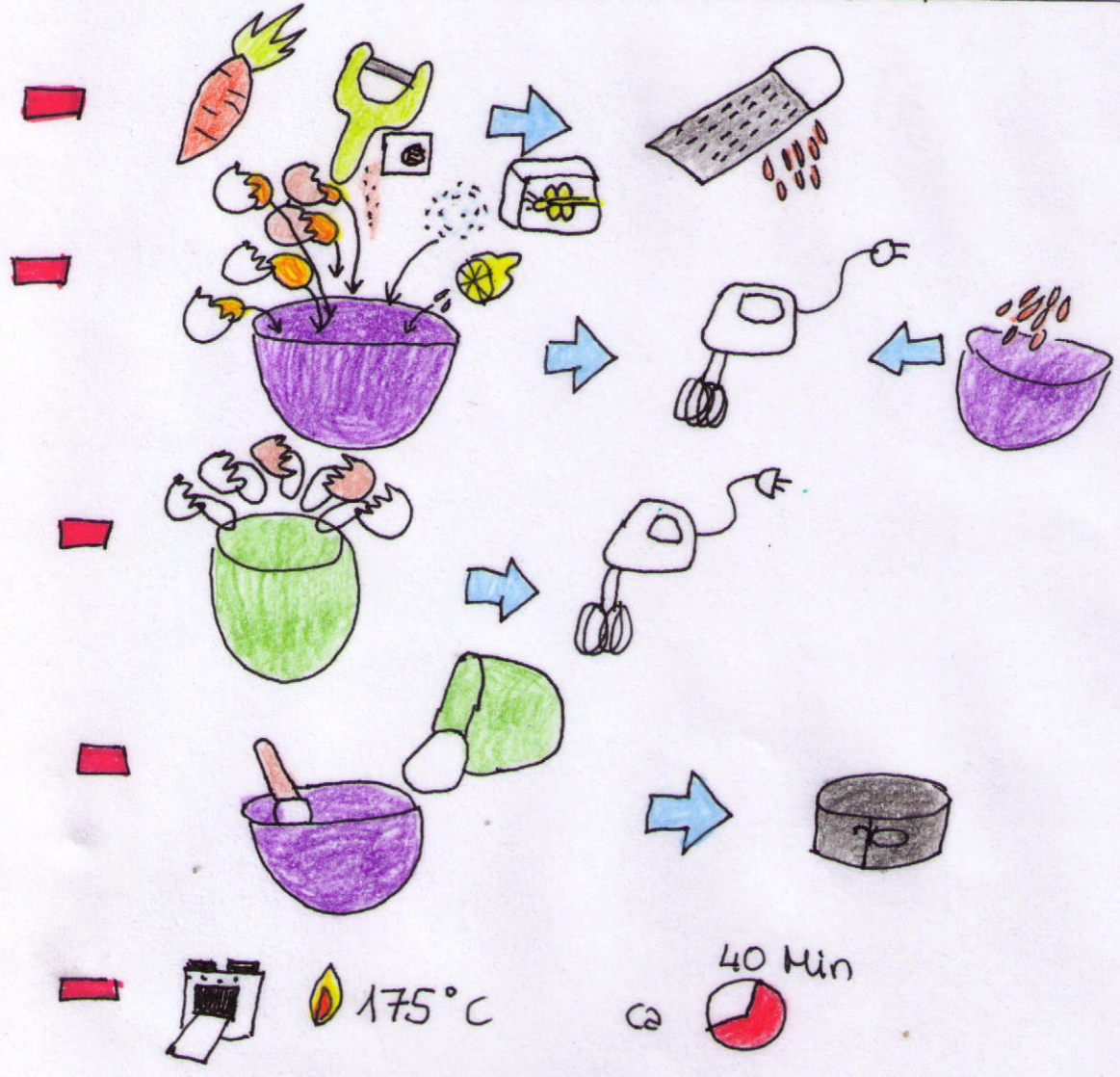
ZUTATEN: 12 EL Olivenöl
8 EL Zitronensaft
4 EL Essig
Etwas frischen Thymian
2 Wassermelonen
4 Kopf Frisee oder Eichblattsalat
Etwas Rauke / Rukola
600g Schafskäse
2 Gläser schwarze Oliven
4 EL geröstete Kürbiskerne
4 EL geröstete Sonnenblumenkerne
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

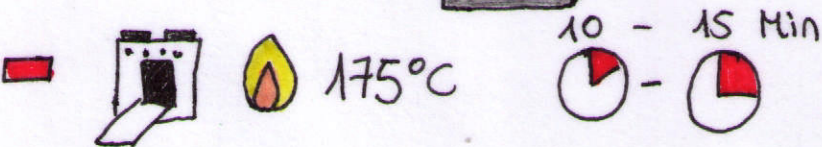
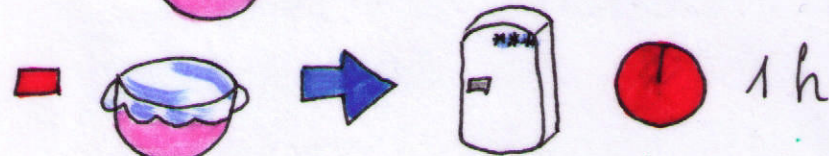
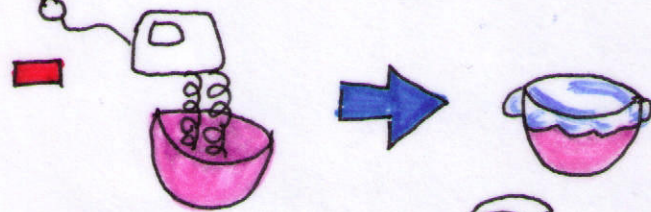
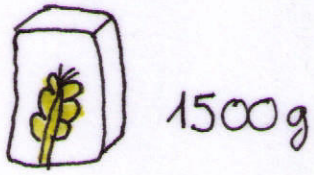
- Olivenöl, Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer verrühren
- Thymian zupfen und dazugeben
- Die Melone würfeln
- Salat waschen und zerkleinern
- Schafskäse würfeln
- alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und vermischen

Schweizer Möhrenkuchen

 300g	 300g gemahlene Haselnüsse	 250g
	2-3 EL  	



Nougatkekse



Nougatkekse

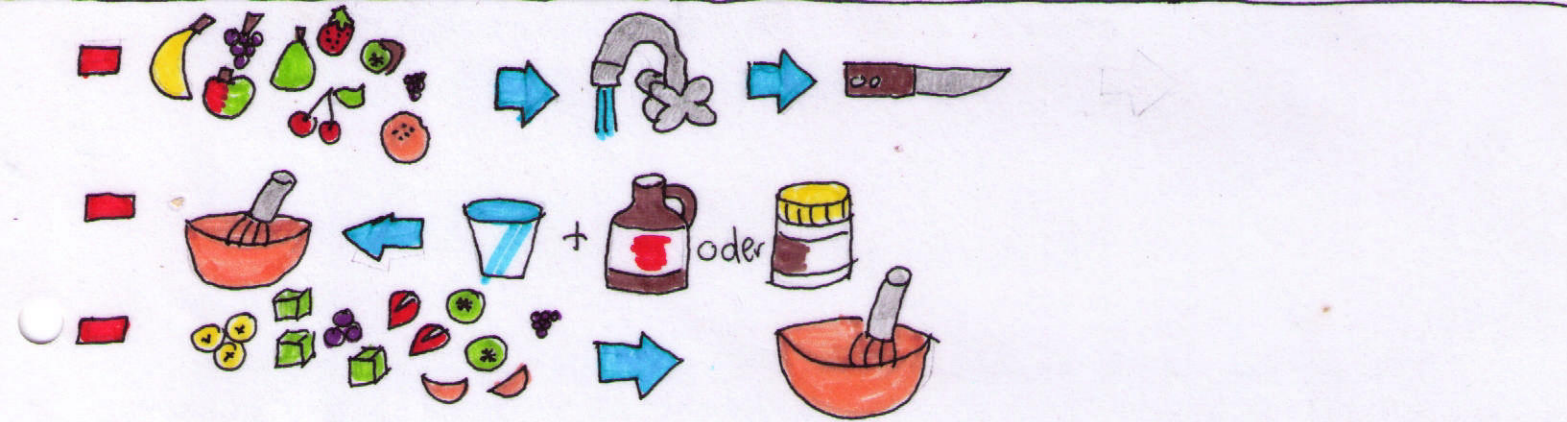
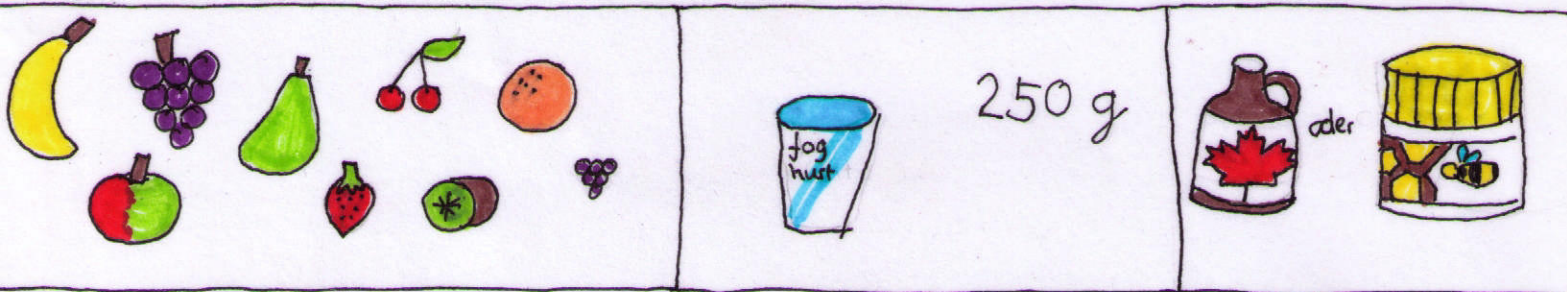
ZUTATEN : 1500 g Mehl
1000 g Margarine
5 Eier
500 g Puderzucker
250 g Mandeln, gehackt
625 g Nutella

ZUBEREITUNG

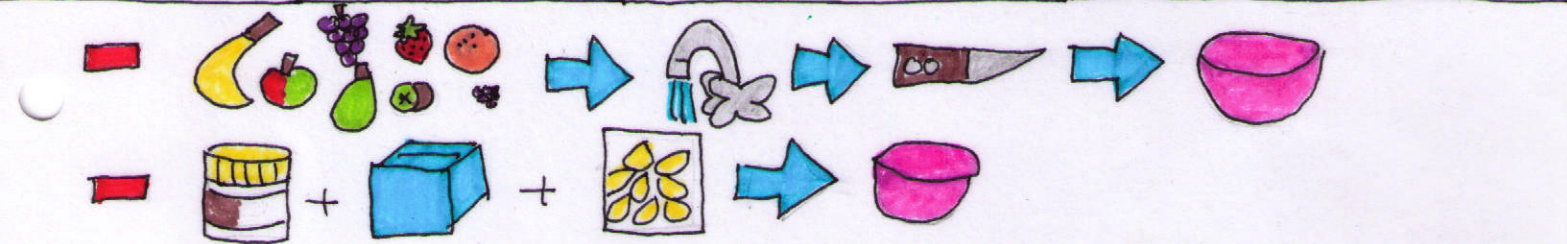
- Aus allen Zutaten einen Knetteig erstellen.
- 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- kleine Kugeln formen
- Backblech mit Backpapier auslegen und Kugeln darauf verteilen (zerlaufen stark, viel Platz lassen)
- 175°C 10-15 Minuten backen

Reicht für ca. 40 Stck.

Obst mit Joghurt (Frau Jäckel)



Obstsalat mit Mandelblättchen (Frau Jäckel)



Obstdrink (Frau Jäckel)





Obst mit Joghurt

Obst waschen und zum Verzehr vorbereiten.

250g Joghurt cremig rühren und bei Bedarf süßen (Ahornsirup, Honig, Vanillezucker...)

Obstsalat mit Mandelblättchen

Obst waschen und zum Verzehr vorbereiten. Obst in eine Schüssel geben. 1 Eßl Honig und 1 Eßl Sahne unterrühren. 50 g Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat geben.

Obstdrink












Obst waschen und in Stücke schneiden.

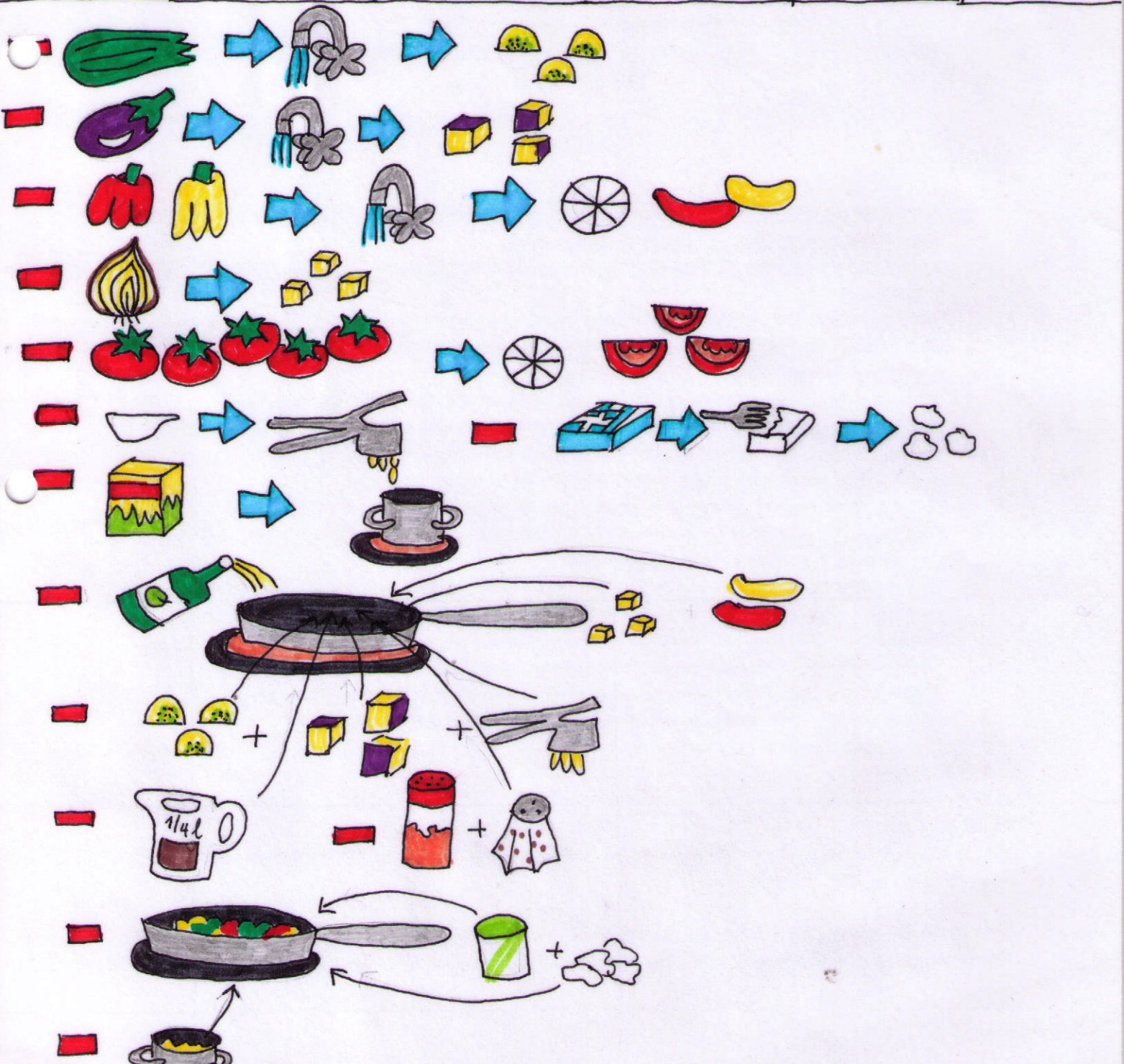
Mit dem Pürierstab fein pürieren. Süßen bei Bedarf (Ahornsirup, Honig, Vanillezucker...).


Mit Kefir, Buttermilch, Milch oder Joghurt verrühren.

Pfannengemüse mit Weizen + Schafskäse

(Frau Jäckel)

			 1/2		 1 Zehe
 1 EL	 1/2	 Gemüsebrühe	 	 2 EL	





Pfannengemüse mit Weizen und Schafskäse

1 Zucchini
1 kleine Aubergine
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
½ Gemüsezwiebel
5 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 EBl Olivenöl
½ Päckchen Schafskäse
250 ml Gemüsebrühe
Paprikapulver, Pfeffer
evtl. 2 EBl Schmand oder Creme fraîche
150 g Weizen (Ebly)

Zubereitung:

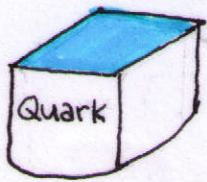
1. Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Zucchini der Länge nach durchschneiden und in Scheiben schneiden.
2. Aubergine waschen, Stiel- und Blütenansatz entfernen. Die Frucht in Würfel schneiden.
3. Paprika waschen, halbieren, Kerne, weiße Innenhäutchen und Stielansatz entfernen. Die Hälften der Länge nach durchschneiden und in vier Stücke teilen.
4. Gemüsezwiebel schälen und würfeln.
5. Tomaten waschen, Stielansätze ausschneiden und die Tomaten achteln. Wer die Tomatenhaut nicht im Essen mag, der kann die ganzen Tomaten waschen, unten kreuzweise einschneiden und kurz in heißes Wasser tauchen. Danach kann die Haut ganz einfach mit dem Messer abgezogen werden.
6. Knoblauchzehe schalen. Schafskäse grob bröseln.
7. Den Weizen wie Reis in einem Topf kochen. Am besten schmeckt er, wenn man etwas Brühe zu dem Kochwasser gibt.
8. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln mit den Paprika anbraten. Nach und nach Zucchini und Aubergine hinzugeben. Die Knoblauchzehe gepreßt dazugeben. Alles eine Weile anbraten. Die Gemüsebrühe dazugeben und das Ganze köcheln lassen. Mit Paprikapulver und Pfeffer leicht würzen.
9. Die Pfanne vom Herd nehmen und wenn gewünscht Creme Fraîche oder Schmand unterrühren. Mit dem zerbröckelten Schafskäse garnieren.
10. Dazu den Weizen reichen.

Restetipp:

Bleibt Weizen übrig, schmeckt der am nächsten Tag mit Rührei und Speck vermisch angebraten in der Pfanne.

Mit dem Gemüse kann man, wenn man dieses erhitzt und püriert, wahlweise Sahne, Tomatensoße oder Brühe hinzufügt, eine Nudelsoße oder sämige Gemüsesuppe fertigen.

Kräuterquark (Frau Jäckel)



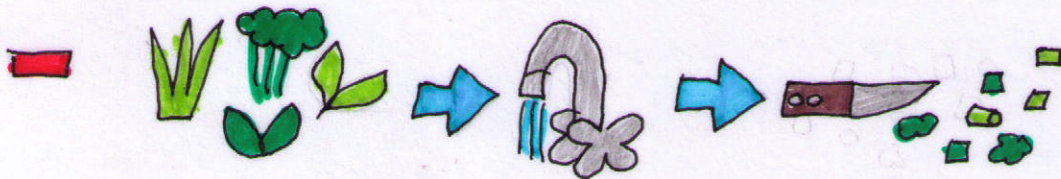
250 g



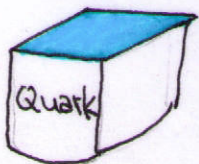
125 g



8 Kräuter



Schafskäse quark (Frau Jäckel)



250g



125g



1/2





Kräuterquark

250g Speisequark (20%)
125g Joghurt
frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Bärlauch und was es sonst noch so im Garten gibt)
oder Tiefkühl 8 Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die frischen Kräuter waschen und hacken
2. Tiefkühlkräuter kurz antauen lassen
3. Quark und Joghurt verrühren mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kräuter unterrühren.

Schafskäsequark

250g Speisequark (20%)
125g Joghurt
½ Paket Schafskäse
Pfeffer

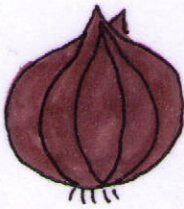
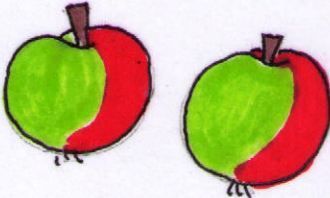
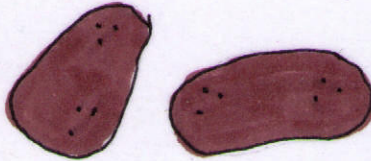








Zubereitung:

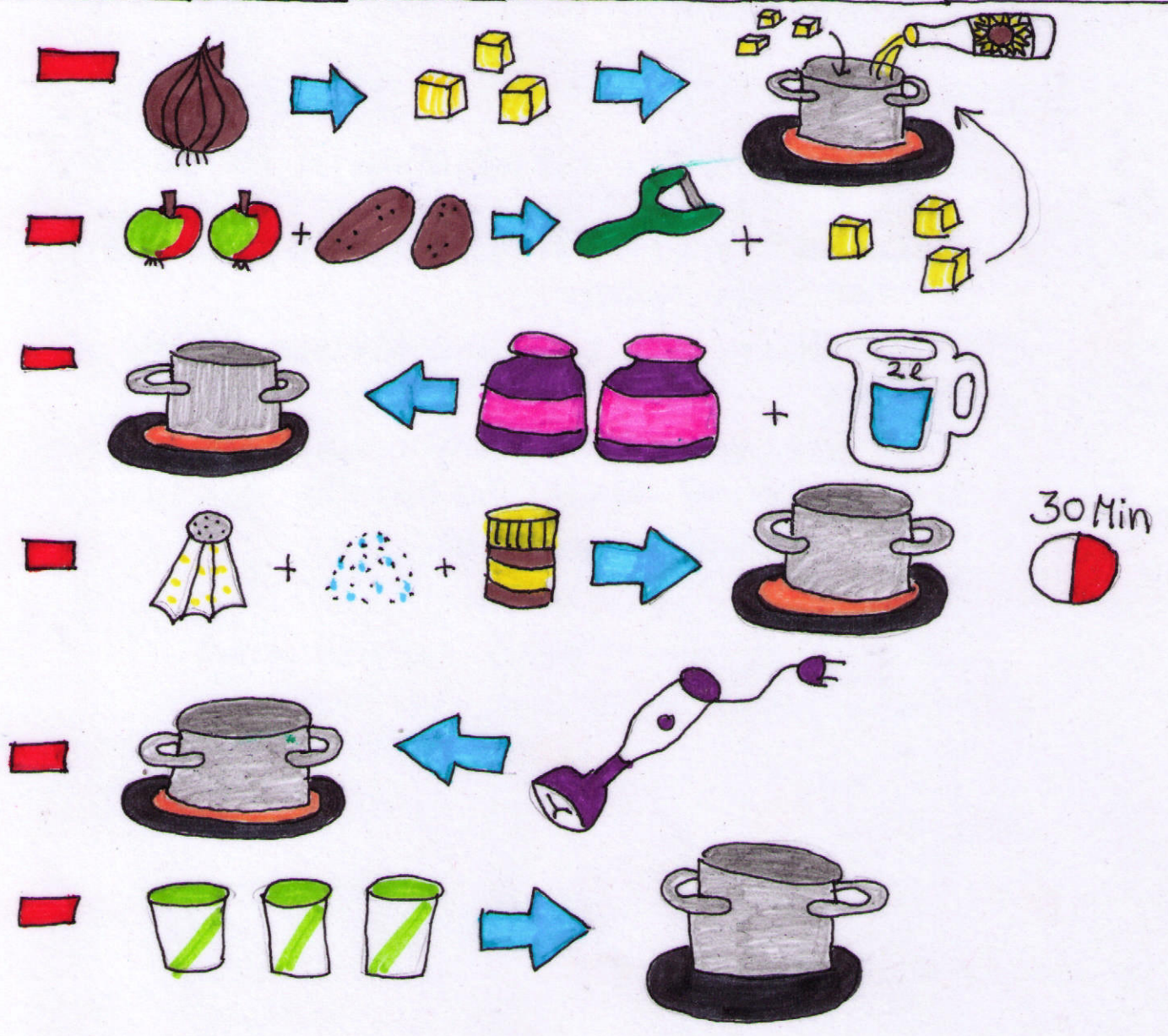
1. Quark und Joghurt verrühren
2. Schafskäse mit der Gabel zerbröckeln und unter den Quark mengen
3. Würzen

Rohkost mit Kräuter- und Schafskäsequark dazu frisches Brot

Zu der Zubereitung brauche ich glaube ich nichts zu sagen.

Rote Beete Cremesuppe (Barbiesuppe)

			 Wasser
		 3x Schmand	
			
			 BRÜHE



Rote Beete Cremesuppe (Barbiesuppe)






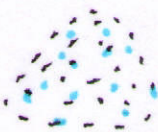



ZUTATEN

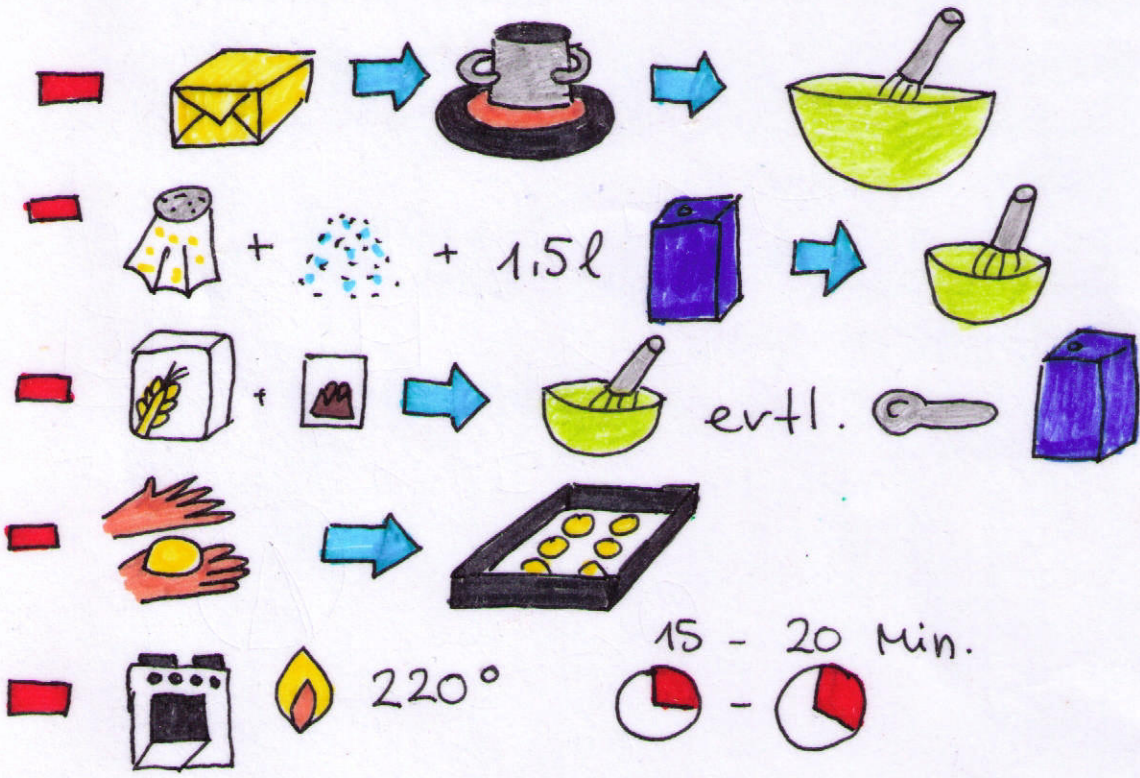
1 Zwiebel
2 Äpfel
2 Kartoffeln
2l Wasser
2 Gläser Rote Beete
3 Becher Schmand
Etwas Öl
Etwas Salz
Etwas Zucker
Etwas Brühpulver

ZUBEREITUNG

- Zwiebel würfeln und mit etwas Öl in einem Topf glasig anbraten
- Äpfel und Kartoffeln schälen, würfeln und in den Topf geben
- Rote Beete mit Saft und Wasser dazugeben
- Mit Salz, Zucker und Brühe würzen
- Anschließend etwa 30 Minuten kochen (die Kartoffeln sollen gar sein)
- Die Suppe pürieren
- Den Topf vom Herd nehmen und mit dem Schmand vermischen

Scones

 2250 g	 ca 2 EL 	 10 TL 
 300 g	 600 g	 1,5 l + 10 EL 








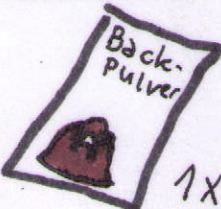




Scones

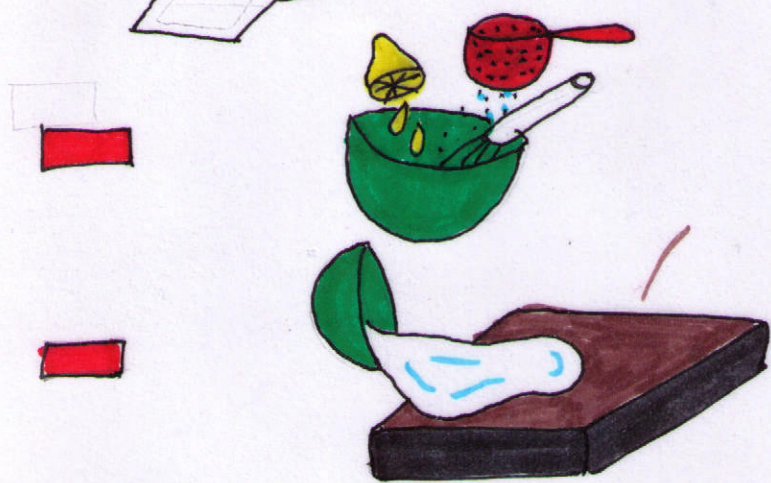
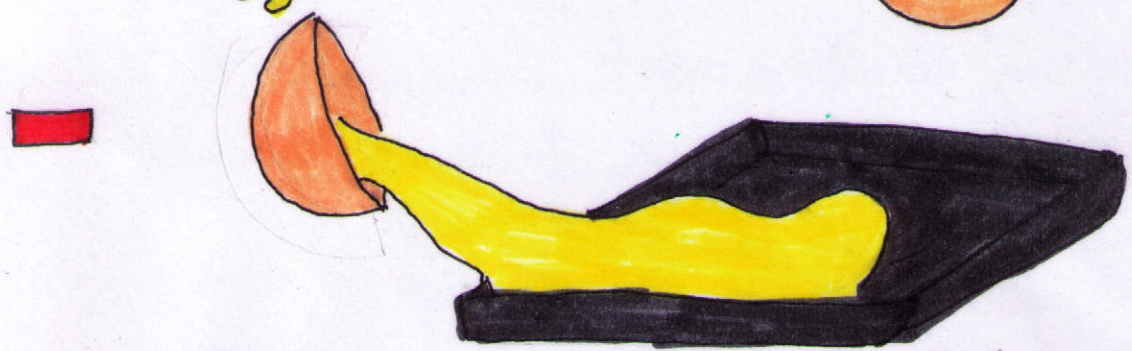
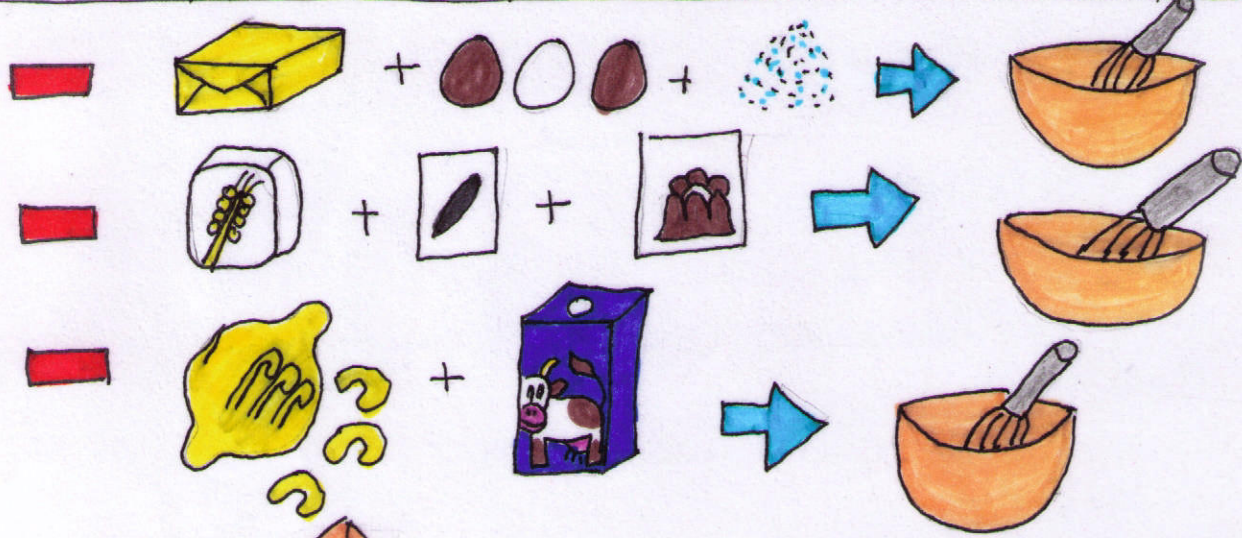
ZUTATEN: 2250 g Mehl
ca 2 EL Salz
10 TL Backpulver
300g Zucker
600g Butter
ca 2 l Milch

ZUBEREITUNG:

- die Butter schmelzen und in eine Schüssel geben
- Salz, Zucker und $1\frac{1}{2}$ l Milch dazugeben
- Mehl und Backpulver mit den restlichen Zutaten verkneten, eventuell noch mehr Milch hinzugeben.
- aus dem Teig kleine Brötchen formen und auf ein Blech mit Backpapier geben
- bei 220° ca 15-20 Minuten backen

Zitronenkuchen á la Sebastian

 300 g	 3	 300 g	 300 g	 1x
 1x	 etwas	 1x	 1 Pck	 1x



Zitronenkuchen á la Sebastian

ZUTATEN

- 300g Butter
- 3 Eier
- 300g Zucker
- 300g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- Etwas Milch
- Abrieb von einer Zitrone
- 1 Packet Puderzucker
- Saft einer Zitrone

ZUBEREITUNG

- Butter, Eier und Zucker verrühren
- Mehl, Vanillezucker und Backpulver zugeben
- Zitronenschale und etwas Milch unterrühren
- Teig auf ein Blech mit Backpapier geben
- Bei 180°C ca. 40-60 Minuten backen
- Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren
- Den Guss auf den ausgekühlten Kuchen streichen