

Projekt der Füchse

KW 43

Wir backen einen Karottenkuchen



Als aller erstes haben wir besprochen, was wir alles für Zutaten, für unseren Karottenkuchen brauchen und haben uns alles näher betrachtet.

Rezept für den Karottenkuchen

500 gr Mehl

4 TI Backpulver

400 ml Öl

100 ml Milch

400 gr Zucker

6 Eier

600 gr Karotten

2 Prisen Salz

evtl. 2 TI Zimt

Zuerst haben wir die Karotten in einem elektrischen Gemüseschneider geraspelt. Danach haben wir die Eier in einer Schüssel aufgeschlagen und sie mit einem Mixer schaumig geschlagen. Dann haben wir den Zucker, die Milch und das Öl mit den Eiern verrührt. Danach haben wir das gesiebte Mehl, das Backpulver, das Salz und der Zimt mit untergerührt, so das ein glatter Teig entsteht. Dann haben wir die geraspelten Karotten unter den Teig gehoben. Wir haben auf ein Backblech ein Backpapier gelegt und den Kuchen darauf verteilt. Dann musste der Kuchen für eine halbe Stunde bei 180 Grad im Ofen backen.

Nachdem der Kuchen fertig war haben wir mit allen anderen Kindern im Kindergarten den Kuchen geteilt und aufgegessen.