



Projekt Schulkinder am 12.02.2025

Heute backen wir Floras Lieblingsrezept.

Es hieß auf die Schüsseln, fertig los für: *Zitronenkuchen vom Blech.*

Die Zutaten:

300g Butter	300g Zucker
1 Pk. Vanillezucker	2 Zitronen
6 Eier	350g Mehl
1 Tl. Backpulver	Puderzucker
Zitronensaft	bunte Streusel

Das Material:

Messer	Schneidbrett
Löffel	Schüsseln
Backpapier	Backblech
Rührgerät	Küchenwaage



Backzeit:

Ca. 30 Minuten auf 180° Ober- und Unterhitze (gut vorheizen)

Backvorgang:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschalen mischen und cremig rühren. Eier dazugeben.
2. Mehl und Backpulver mischen.
3. Mehl mit Butter-Eiermischung gut verrühren.
4. Auf ein eingefettetes Backblech geben.
5. Puderzucker mit Zitronensaft mischen und über den Kuchen streichen.
6. Streusel gleichmäßig verteilen.