



Projekt Schulkinder am 26.02.2025

Heute backen wir Leonardos Lieblingsrezept.

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

Die Zutaten:

200g Butter	150g Zucker
4 Eier	250g Mehl
1 Tl. Backpulver	Puderzucker
1 Zitrone	bunte Streusel
1 TL Zitronenabrieb	

Das Material:

Messer	Schneidbretter
Löffel	Schüsseln
Backpapier	Backblech
Rührgerät	Küchenwaage



Backzeit:

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

Backvorgang:

1. Butter, Zucker, Zitronenabrieb 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.