



Karottenkuchen

Zutaten:

400g Karotten
1 Prise Salz
1 TL Orangenschale
200g gemahlene Mandeln
200g Weizenmehl
2 TL Backpulver
4 Eier
250g Zucker
100 ml Sonnenblumenöl
2 EL Orangensaft
Etwas Butter für die Form

Für die Glasur und Deko:

200g Puderzucker
3 EL Orangensaft
Marzipanmöhren

Zubereitung:

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) gut einfetten. Für den Teig Möhren schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Möhren mit Salz, der geriebenen Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker, Öl und Orangensaft verrühren. Die Möhren-Mehl Masse zur Eiermasse geben und kurz durchrühren. Eiweiß unter den Teig heben. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen. Guss 1–2 Minuten anziehen lassen, dann die Marzipanmöhren rundherum verteilen und leicht andrücken.



Frohe Ostern

Wir wünschen eine fröhliche Osterbäckerei!

Oster - Plätzchen

Zutaten:

200g Mehl
75g Zucker
1 Ei
150g Margarine
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 gestr. TL Backpulver
etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Alles gut zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 – 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig 2 – 3 mm stark ausrollen, Formen ausstechen und die Plätzchen mit Eigelb bestreichen. Für 15 – 20 Min. goldgelb backen!

Eierlikör-Muffins

Zutaten:

125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
150 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
125 ml Eierlikör
4 EL Zartbitter - Schokoraspel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mischen. Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen. Abwechselnd mit dem Eierlikör zur Butter-Zuckermasse geben und gut durchrühren. Schokoraspel kurz unterheben. Teig mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln in die Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Osterzopf

Zutaten:

500g Weizenmehl
1 Pckg Trockenhefe
75 g Zucker
½ EL geriebene Zitronenschale
1 TL Vanillezucker
½ TL Salz
100g Butter
300 ml Milch
1 Ei
1 Eigelb zum Bestreichen
3 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz vermischen. Milch und Butter leicht erwärmen. Zusammen mit dem Ei zur Mehlmischung hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Auf einer bemehlten Oberfläche mit den Händen zu drei gleichlangen Rollen ausrollen. Die drei Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu einem lockeren Hefezopf flechten. Nochmals abgedeckt für 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Mit dem Hagelzucker bestreuen. Für ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Er soll leicht gebräunt sein.