

Liebe Schüler,

**vielen herzlichen Dank
für eure Rückmeldungen und die Bilder.
Wieder freut es uns,
das euch die Rezepte gefallen und schmecken.**

Gerne erfüllen wir weitere „Wunsch Rezepte“.

Unser süßes Rezept ist wieder für ca. 4 Personen:

- 🌀 Bitte schaut, dass ihr alle Zutaten da habt.
- 🌀 Zuerst alles herrichten.
- 🌀 Danach, ganz wichtig, wascht ihre eure Hände!



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach



„Limokuchen“

Los geht's ...	
	Backofen auf 170 ° C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, oder eine Kuchenform ausfetten.
danach	
200g Zucker 1 St. Orange unbehandelt	4 Streifen mit wenig weißem Hautfleisch abschälen, mit dem Zucker fein mixen. Den Orangenzucker in eine Rührschüssel geben, des weiteren
500 g Mehl 1 Pack. Backpulver 250 g weiche Butter 130 g Zucker 250 ml Fanta oder Orangenlimo 4 Eier 20 g Vanillezucker	mit vermischen, dazu alles mit der Rührmaschine zu einem Teig verarbeiten. In die Form oder Backblech umfüllen, und dann ca. 35 Min bei 170 °C backen
250 g Puderzucker 50 ml Milch Bunter Streuselzucker	mit verrühren und auf den abgekühlten Kuchen geben. Anschließend mit dem bunten Zuckerstreusel garnieren. „fertig“

Guten Appetit

Euer „Endergebnis“ könnt ihr gerne wieder als Bild per Mail schicken

eengst@stiftungsschulamt.dr.s.de

Eure Ergebnisse (Bilder) findet ihr auf der Homepage

<https://www.bsbz.de/schwarzes-brett/speiseplan>

... hier könnt ihr oben durch die Bilder scrollen