



GERADE DU BRAUCHST JESUS CHRISTUS



REZEPT



„Liesels Marmorkuchen“

Zutaten:

- 300 g Butter oder Margarine
- 275 g Zucker
- ein Päckchen Vanillezucker
- drei bis vier Eier
- eine Prise Salz
- 500 g Weizenmehl
- ein Päckchen Backpulver
- 1/8 Liter Milch



Aus diesen Zutaten musst du zunächst einen Rührteig bereiten! (Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen.)

So wird's gemacht:

Du musst etwa 2/3 des Teigs in eine mit Butter oder Margarine gefettete Napfkuchen- oder Kastenform füllen. Nun siebst du 30 g Kakao mit 25 g Zucker auf den Rest des Teigs. Dann rührst du noch zwei bis drei Esslöffel Milch unter und verteilst ihn dann auf dem hellen Teig in der Form. Um ein Marmormuster zu bekommen, ziehst du eine Gabel spiralförmig durch die beiden Teigschichten.

Zubereitungszeit:

Im Backofen bei 175 - 200 Grad zwischen 50 und 65 Minuten backen.

Guten Appetit!

Kinderradio Doppeldecker im Netz:
Doppeldecker.info



Missionswerk
Werner Heukelbach

© by Missionswerk Werner Heukelbach, 51700 Bergneustadt
kinderinfo@missionswerk-heukelbach.de

Das Missionswerk Heukelbach arbeitet überkonfessionell,
distanziert sich von allen Sekten und hat als Grundlage allein Gottes Wort, die Bibel.
Allein die gute Nachricht von Jesus Christus soll verbreitet werden.

