

Kuchen backen – kinderleicht

Beide Rezepte beruhen auf der Maßeinheit „Becher“. Der Joghurt- bzw. Saure-Sahne-Becher wird nach dem Leeren also weiter zum Abmessen der anderen Zutaten verwendet. Das für kleine Kinder oft noch nicht nachvollziehbare Abwiegen fällt dadurch weg und sie können einiges selbstmachen.

FRUCHTIG-FRISCH

Benötigte Zutaten:

- 1 kleiner Becher Frucht- oder Naturjoghurt
- 2 Becher Zucker
- 3 Eier
- 1 Becher Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 3 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Butter zum Einfetten der Kastenform



1. Den Joghurt in eine Schüssel füllen und mit Zucker und Eiern schaumig schlagen.
2. Das Öl hinzufügen und noch einmal gut durchrühren.
3. Schließlich Mehl und Backpulver zur Masse dazugeben und alles gut vermengen.
4. Den Teig nun in die gefettete Backform füllen und alles bei 180° Grad für etwa 40 Minuten im Ofen backen.

SCHOKOLADIG-NUSSIG

Benötigte Zutaten:

- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- ½ Becher Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- ½ Becher gemahlene Nüsse oder Mandeln
- 1 Becher Mehl
- ½ Becher Backkakao
- 1 Päckchen Packpulver
- Butter zum Einfetten der Kastenform



1. Die Saure Sahne in eine Schüssel füllen und mit Zucker und Eiern schaumig schlagen.
2. Das Öl und die gemahlene Nüsse hinzufügen und noch einmal gut durchrühren.
3. Schließlich Mehl, Backpulver und Backkakao vermischen, zur Masse dazugeben und alles gut vermengen.
4. Den Teig nun in die gefettete Backform füllen und alles bei 180° Grad für etwa 40 Minuten im Ofen backen.

GUTES GELINGEN!