

Liebe Kinder der Lauterbornschule,
jetzt sind Osterferien und vielleicht möchtet Ihr
Euren Eltern oder Großeltern mit einem
selbstgebackenen Kuchen Dankeschön sagen für die
Unterstützung während der Schulschließung der
letzten Wochen. Falls Ihr dazu noch eine Anregung
braucht, habe ich hier ein Rezept für Euch.

Wer mag kann den Kuchen nachher noch mit
Ostereiern verzieren. Wenn Euch der Kuchen
gelungen ist, dann macht ein Foto und bringt es nach
den Ferien mit in die Schule. Ihr könnt das Foto auch
per Mail an die Schule schicken:

lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de

Viele liebe Grüße an Euch und Eure Familien und bleibt
gesund!

Frau Schneider

MARMORKUCHEN

250g Margarine, 250g Zucker, 4 Eier, 500g Weizenmehl (Type 1050)
1 Päckchen Backpulver, 4 große Löffel Kakaopulver, 8 große Löffel Milch.

① Hole die Margarine 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank heraus, damit sie weich wird. Wenn es später losgeht, fette als erstes die Kuchenform dünn ein.

② Rühre die weiche Margarine mit dem Zucker zusammen cremig-schaumig für etwa 4 Minuten. Erst Stufe 1, dann 2. Schlage ein Ei nach dem anderen in ein Glas und gib sie einzeln dazu, um zu prüfen, ob sie etwa schlecht sind. Pro Ei rühre eine halbe Minute.

③ Vermische in einer anderen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver. Gib die Milch und nach und nach das Mehl zum Teig und rühre nur so lange, bis alles gut vermischt ist.

④ Fülle jetzt nur die Hälfte der Teigmasse in die Kuchenform hinein.

⑤ Streue 4 Löffel Kakaopulver über den restlichen Teig und rühre noch einmal, so dass es gut verteilt ist. Gieße den braunen Teig in die Backform. Stelle den Backofen auf 200 Grad ein und schiebe den Kuchen auf die untere Schiene für 1 Stunde.

⑥ Der "ist-der-Kuchen-fertig" Test: Steche mit einem Holzstäbchen oder einem spitzen Messer bis in die Kuchenmitte. Wenn noch Teig dran hängt, bleibt, muss der Kuchen noch 5 Minuten weiterbacken. Dann teste nochmal!

⑦ 10 Minuten muss der fertige Kuchen abkühlen. Löse ihn mit einem Messer aus der Backform und stürze ihn auf einen Kuchendraht.

Wenn der Kuchen nicht leicht herauskommt, lege ein kaltes, nasses Tuch auf die Form. Trick 17! - Da ist er!

Weißt du, was es mit der Zahl, die groß auf Mehltüten steht - z.B. Type 1050 - auf sich hat? Sie zeigt, wieviel vom ganzen Getreidekorn im Mehl steckt:

Je höher die Zahl, umso mehr. Bei einem sehr weißen Mehl - Type 450 - wurden beim Mahlen die guten Randschichten weggemahlen. Deswegen ist es so weiß. Type 1050 enthält mehr vom Korn. Das ist besser. Das Beste ist Vollkornmehl, da ist alles Gute vom Korn dringeblichen. Probier es mal!

Randschicht
Keim
Mehlkörper