



GENUSSREZEPTTE





Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 4
Was du zu meinen Rezepten wissen solltest	Seite 5
Suppen Rezepte	
1. Mohnkuchen	Seite 6
2. Apfel-Dinkelkuchen	Seite 7
3. Karotten-Kokos-Kuchen	Seite 8
4. Karottenkuchen	Seite 9
5. Ribiselkuchen	Seite 10
6. Bananenbrot mit Pekannüssen	Seite 11
7. Apfeltarte	Seite 12
8. Biskuitroulade	Seite 13
9. Obstkuchen	Seite 14
10. Kraftkuchen	Seite 15
11. Saftiger Gugelhupf	Seite 16
12. Zucchini-gugelhupf	Seite 17
13. Zwetschken-Streuselkuchen	Seite 18
14. Rote Rüben Gugelhupf	Seite 19
15. Kürbiskerngugelhupf	Seite 20
16. Rhabarberkuchen	Seite 21
17. Mohn-Kirschenkuchen	Seite 22
18. Heidelbeermuffins	Seite 23
19. Schoko-Birnenkuchen	Seite 24
20. Rührkuchen mit Orangen-Bitterschokolade	Seite 25
21. Dattel-Mandel-Kuchen	Seite 26
22. Kürbiskuchen	Seite 27
23. Muffins	Seite 28
24. Bananen-Walnuss-Muffins	Seite 29
25. Kirschen-Ribisel-Kuchen	Seite 30



Inhaltsverzeichnis

26. Apfel-Mohnkuchen	Seite 31
27. Ameisenkuchen	Seite 32
28. Marillen-Schoko-Kuchen	Seite 33
29. Gebackene Topfentorte	Seite 34
30. Himbeer-Mandel-Streusel-Muffins	Seite 35
31. Schoko - Cookies	Seite 36
32. Quellenangabe	Seite 37



MOHNKUCHEN

ZUTATEN

H 170 g Dinkelmehl, ½ Packung Weinsteinbackpulver

F 100 g Mohn

E 5 Eier, 200 g Butter, 160 g Rohrohrzucker, 70 g geriebene Walnüsse

M 1 EL Lebkuchengewürz, ¼ TL Kardamom

W Prise Salz, 1/8 l lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Dotter nach und nach hinzugeben und gut verrühren. Danach Lebkuchengewürz, Kardamom und Salz und Wasser dazugeben. Dinkelmehl, Weinsteinbackpulver, Mohn und Walnüsse dazu fügen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Bei 170 °C im vorgeheizten Backrohr ca. 50 min backen.

