1. Ein Oster-Rezept

Lies das Rezept. Helma hat sich einen Scherz erlaubt und an vielen Stellen „o“ und „ei“ eingesetzt. Streiche die überflüssigen Buchstaben durch.
Jetzt kannst du das Rezept mit einem Erwachsenen nachbacken!



Karottenkuchen
75 Gramm weichei Buttero
100 Gramm Zuckerei
3 Esseilöffel Joghurt
200 Gramm Mehlo
Ein halbes Päckchen Backpulvero
75 Gramm Nüsseei, grob gehackt
200 Gramm Karotten, feino geraspelt
125 Gramm Frischkäseo
4 Esslöffel Puderzuckerei

1. Den Backofenei auf 180 Grad vorheizen.
2. Eine Backform ausfetten.
3. Butter, Zuckerei, Joghurt, Mehl, Backpulver, Eier, 50 Gramm Nüeisse und die Karottenei mit dem Handrührgerät verrühren.
4. Den Teig in die formel geben und 30-40 Minuten backen.
5. Den Kucheien abkühlen lassen. Währenddessen den Frischkäseei mit dem Puderzucker verrührenrei.
6. Die Frischkäsecreme auf demo erkalteten Karottenkuchen verstreichen.
7. Die restlichen Nüosse überei den Kuchen streuoen.

2. Ein Kuchen für deinen Liebling vom Bauernhof

Dass der Osterhase Karotten-Kuchen mag, ist logisch. Denk dir nun ein lustiges Rezept für einen Kuchen aus, den ein anderes Tier vom Bauernhof mag.

Rezept für _____

© StoryDOCKS GmbH, 2020