

Liebe Kinder,

wir hoffen euch geht es gut und ihr seid alle gesund!

Wir vermissen euch. Wir müssen auch zu Hause bleiben und soziale Kontakte vermeiden.

Wir haben eine Idee! Habt ihr Lust etwas Leckeres zu backen?

Denkt daran: nicht allein an den Herd! Eure Familie unterstützt euch!

Wir werden euch helfen ein eigenes Koch,- und Backbuch zu schreiben. Sucht euch leichte und schnelle Rezepte aus. Wie wäre es mit kleinen Apfelkuchen?

Möchtet ihr uns dazu ein Bild malen? Darüber würden wir uns besonders freuen.

Wir haben noch mehr Rezepte für euch ausgesucht. Stöbert doch mal auf unserer Homepage.

Hier die Zutaten für die kleinen Apfelkuchen:



## Zutaten:

12 g Butter

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

200g, Mehl

$\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

400-500g Äpfel (2-3 Stück)

So geht die Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, über den Teig sieben und verrühren. Den Zitronensaft zufügen.

Jetzt noch die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im Backofen Umluft 180° ( E-Herd: 200° C) 15-20 Minuten backen.

Tipp: Mit Zimt&Zucker bestreut servieren.

Wir wünschen euch viel Spaß und einen Guten Appetit!

Bis bald.

Team Elefantengruppe

Frau Beysorina und Frau Lewandowski.