Rezept

Karotten-Marmorkuchen

Zutaten:
200 g Möhren
1 EL Zitronensaft
200 g Butter
180 g Zucker
1 Prise Salz – oder auch nicht
4 Eier
1 TL Zitronenschale
100 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Kakao
4 EL Milch
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

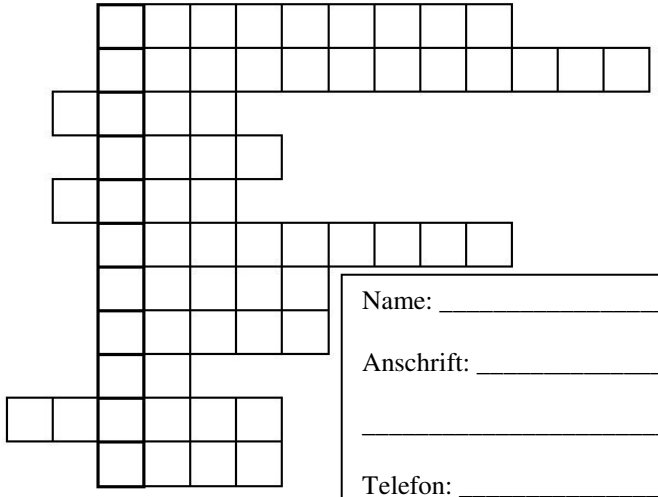
Kastenform mit Back-Alufolie auslegen. Möhren schälen, waschen, fein reiben und mit Zitronensaft vermischen. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Zitronenschale und Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Teig in zwei Portionen teilen. Möhren unter die eine Teighälfte rühren und in die Form füllen. Kakao und Milch glatt rühren, unter die andere Hälfte rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Den Kuchen im Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen, noch 15 Min. ruhen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Osterrätsel

Gewinnen Sie wieder einen Gutschein für eine große Familienpizza!
Es müssen alle Begriffe richtig ausgefüllt sein - toi, toi, toi.
Bitte geben Sie den Abschnitt zusammen mit der Lösung bis zum 30. April beim Vorstand der SGH in der Kemmerstr. 50 ab.

Frühlingsbote (Strauch)
Moorbeetpflanze
Königin der Blumen
bringt die Ostereier
hier wohnen Pflanzen
Nascherei zu Ostern
Wärmt uns alle
Blumenzwiebel
legt die Henne
es wächst und grünt im
„Verpackung“ zu Ostern



Name: _____

Anschrift: _____

_____

Telefon: _____

Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los.

Frohe Ostern Joyeuses Pâques Happy Easter

Hirschknocker Blättla

15. Ausgabe - Ostern 2007

Mitteilungen für Mitglieder der Siedlergemeinschaft Hirschknock sowie Bewohner der Stadtteile Kramersfeld, Bruckertshof und Hirschknock.

Herausgegeben von der Siedlergemeinschaft Hirschknock e.V.

Redaktion & Layout: Alfred Schlögel, Kemmerstr. 50, 96052 Bamberg
Tel. 44112, Fax 4071783 e-Mail: SGH@my-post.de