

Kuchenrezept von Frau Beck

für 1 Springform von 24cm Durchmesser

den Boden der Springform mit einem Backpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen

1 Tasse Zucker

2 Tassen Mehl

3 Eier

1 Tasse Öl

1 Tasse Milch

1 Päckli Backpulver

1 Päckli Vanillezucker

alles zusammen mit dem Rührgerät oder (Mixer mit Besen) gut verrühren

Danach kann man nach Belieben: Schoggiwürfeli / Beeren / Kandierte Früchte oder ein wenig Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone /Orange begeben, und nochmals verrühren

Jetzt gibt man den Teig in die vorbereitete Springform

Backen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, 40 Minuten

*Viil Spass bim Bache, wiinscht euuch
z" Gschichtewuuche Team!!!*



Heidicake

Rezept für eine Cakeform von 30cm

die Form mit Backpapier auslegen

3 Eier

1 Tasse Zucker, gut verrühren

1 Prise Salz

2 dl Creme fraiché natur (Migros oder Coop)

1 Päckli Vanillezucker begeben und mischen,

1 Tasse Mehl

1 Päckli Backpulver dazu sieben und verrühren

1 Pack gemahlene Haselnüsse (200g) begeben

Nach Belieben wie beim Rezept von Frau Beck 1 Pack Schoggiwürfeli oder andere Zutaten begeben.

Danach in die Cakeform füllen.

Backen im vorgeizten Ofen bei 180 Grad, Mitte Backofen ca. 1 Std.

Mit der Nadel Test machen, wenn kein Teig an der Nadel klebt ist er gut!

Ä QUETE!

