



THEMA DES WETTBEWERBS 2016: Lavendel KATEGORIE: Kulinarik & Genuss

PROJEKTTITEL:

Duftender Lavendelkuchen mit Äpfeln

EINGEREICHT VON

Lucas Weber

PROJEKTKURZBESCHREIBUNG

Da ich in der 3. Klasse der Neuen Mittelschule heuer den Schwerpunkt „Kreativ“ gewählt habe und deshalb auch dieses Jahr Kochunterricht hatte, habe ich mich für die Einreichung des tollen Rezeptes des „Duftenden Lavendelkuchens mit Äpfeln“ entschieden

Zutaten:

- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1/8 TL Backpulver
- ½ Vanilleschote
- 180 ml zerlassene Butter
- 2 Äpfel
- ½ TL Schale einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL getrocknete Lavendelblüten (nicht behandelt)
- 2 EL Birnenlikör

Zubereitung:

Eier mit Zucker, Mehl, Backpulver, Butter und Vanilleschote verrühren. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben, Zitronenschale, Lavendelblüten und Birnenlikör in den Teig geben. In einer ausgefetteten, mit Zucker bestreuten Springform geben und ca. 30 Minuten bei 190 Grad im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen. Warm aus der Form nehmen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.