

## Blechkuchen mit Johannisbeeren

Liebe Kinder,

die Backstelzen haben heute einen leckeren Kuchen gebacken und für euch das Rezept aufgeschrieben und fotografiert. Viel Spaß beim Ausprobieren!

### Zutaten:

- 250 Gramm Butter
- 250 Gramm Zucker
- 6 Eier
- 400 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 6 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz
- 500 Gramm Johannisbeeren (oder anderes Obst)
- etwas Puderzucker
- etwas Minze



Wir haben die leckeren Johannisbeeren aus unserem Garten geerntet.



## Utensilien:

- 1 große Rührschüssel
- 1 Waage
- 1 Backblech
- 1 Handrührgerät



## Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und lange rühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind und ein cremiger Teig entsteht.



Den Teig auf ein eingefettetes Backblech verteilen und zum Schluss die Johannisbeeren auf dem Teig verteilen.

Bei 150 Grad für ca. 20 Minuten im Backofen backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zum Schluss könnt ihr den leckeren Kuchen noch mit Puderzucker und Minze verzieren.



Viel Spaß beim Backen, eure Bachstelzen 😊