

1. Selterskuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Selter
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Saucenpulver



Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermengen
- Den Teig auf dem Backblech verteilen und bei 180 °C Umluft 20 Minuten backen lassen.
- Verzieren und dekorieren je nach Belieben

FERTIG 😊

2. Selbstgemachte Pizza (Ohne Hefe)

Zutaten Pizzateig:

- 800 g Mehl
- 520 ml Milch
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz
- 2 Pkg. Backpulver



Zutaten Pizzasauce:

- 600 g stückige Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- je 4 EL Oregano, Basilikum, Thymian
- 1 TL Salz

Zutaten Belag:

- Es kommt drauf was schmeckt ☺

Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem möglichst glatten Teig kneten. (Den Teig kurz ruhen lassen)
- In der Zwischenzeit die Pizzasauce machen.
- Hierzu den Knoblauch und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
- Danach alle Zutaten für die Sauce miteinander vermengen und anschließend abschmecken.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und ihn auf das Backblech legen.
- Sauce darauf verteilen und die Pizza belegen.
- Im Ofen bei 180 °C mind. 20 Minuten backen. (Solange bis der Teig durchgebacken ist)

FERTIG ☺

3. Leckerer Dinkelbrot

Zutaten:

- 250 g Magerquark
- 250 g Dinkelmehl
- Salz
- 1 Ei
- 1 Pkg. Backpulver
- N.B. Leinsamenschrot
- N.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Haferflocken



Zubereitung:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten
- Den Teig zu einem schönen Brotlaib formen
- Backofen in der Zwischenzeit auf 180 °C vorheizen und anschließend den Laib 40 Minuten backen
- Dazu schmeckt eine selbstgemachter Kräuterquark

FERTIG ☺