

## Liebe 3a und 3b,

am **10. Mai ist Muttertag**- vielleicht habt ihr ja Lust und Laune eurer Mama einen Kuchen zu backen und ihr damit eine Freude zu machen.

Hier ist ein einfaches Kuchen-Rezept, für das ihr nicht einmal eine Küchenwaage benötigt. 😊

Ich wünsche euch viel Freude beim Backen und schickt mir gerne ein Foto von eurem Kunstwerk an:  
[daniela.leipold@nms-albert-schweitzer.edu.graz.at](mailto:daniela.leipold@nms-albert-schweitzer.edu.graz.at)

### Apfel-Joghurt-Schnitten

#### **Zutaten:**

1 Becher Joghurt (Natur oder Vanille)  
¾ Becher Zucker  
¾ Becher Öl  
2 Becher Mehl  
3 Stück Eier  
½ Pkg. Backpulver  
3-4 Äpfel  
Geriebene Haselnüsse, Zimt



#### **Zubereitung:**

- Äpfel waschen und samt Schale reiben (geriebene Äpfel „auspressen“, damit der Teig dann nicht zu feucht wird)
- Joghurt, Zucker, Öl, Mehl, Backpulver und Eier in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren (mit dem Handmixer)
- Die Teigmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen
- Das Backrohr auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
- Die geriebenen Äpfel, Haselnüsse und Zimt auf der Masse verteilen
- Das Backblech ins Backrohr geben und für ca. 20 min backen
- Die fertigen Apfel-Joghurt-Schnitten in gleich große Stücke schneiden und auf einem Dessertteller servieren!

**MAHLZEIT- lasst euch den Kuchen schmecken!** 😊