

## Rezepte der 5a

### Käse – Salami – Muffins

Zutaten für 12 Personen:

50 g Salami, in Würfel  
50 g Käse (z.B. geriebener Gouda)  
Etwas Paprikapulver, edelsüß

Mehlmischung:

280 g Mehl  
1 EL Zucker  
2 TL Backpulver  
1 TL Salz in einer Schüssel mischen

60 ml Öl in eine große Schüssel gießen  
2 Eier und 180 g Buttermilch unterrühren

Nach und nach die Mehlmischung dazu geben, rühren bis ein glatter Teig entsteht.

Gouda, Salami, Paprikapulver unterheben

Ca. 1 EL in die Muffin Förmchen geben  
Bei 170° ca. 20 – 25 Minuten backen

### Spiegeleierkuchen

250 g Butter/Margarine  
250 g Zucker  
1 P Vanillinzucker  
5 Eier schaumig rühren

250 g Mehl  
1 P Backpulver dazu geben

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen  
Bei 175° ca. 20 Minuten backen.

Den Kuchen dann abkühlen lassen und mit Pfirsich oder Aprikosen belegen und klaren Tortenguss darüber verteilen.

### Apfel – Zimt – Muffins

Zum Vorbereiten:	Für den Teig:
500 g Äpfel	3 Eiweiß
2 EL Zucker	50 g Zucker
1 TL Zimt	160 g Butter
	120 g Zucker
Zum Bestreuen:	1 Prise Salz
2 EL Zucker	3 Eigelb
1 TL Zimt	180 g Weizenmehl
	1 TL Dr. Oetker Backin

**1:** Äpfel schälen, vierteln und entkernen  
Mit Zimt vermischen

**2:** Eiweiß und Zucker in einem Mixer steif schlagen

Butter mit dem Mixer 2 Min schaumig schlagen, Zucker und Salz unterrühren  
Mehl mit Backpulver mischen und hinzugeben

**3:** Hälfte des Eischnees unter vorbereitete Masse rühren, andere Hälfte unterheben.

**4:** Äpfel und den Teig in die Förmchen

### Amerikaner

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier schaumig rühren

350 g Mehl  
1 P Backpulver  
4 EL Milch dazu geben und verrühren (der Teig muss zäh sein)

Teigtupfer (ca. 1 EL) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben  
Bei 180° 15-20 Minuten hellbraun backen

Abkühlen lassen und dann entweder mit Schokoglasur oder Zitronenguss bestreichen und mit Smarties, Speisefarbe, oder Gummibärchen verziehen.