

**Kochen wie im Wilden Westen**  
**Ferienspiele, 06.08.2024**

<p><b>Butterkuchen á la Bibi und Tina</b></p> <p><u>Für den Teig</u>  1 Becher Sahne (<i>den Becher als Messbecher nehmen</i>)  1,5 Becher Zucker  5 Becher Mehl  4 Eier  1 P. Backpulver</p> <p><u>Für den Belag</u>  125 g Butter  1 Becher Zucker  150 g Mandeln, gehobelt  2 P. Vanillezucker  3 EL Milch</p>	<p>Ein tiefes Backblech (ca. 30 x 40 cm) einfetten.  Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.</p> <p>Die Sahne mit dem Zucker verrühren. Eier nach und nach unter Rühren dazugeben.  Mehl mit Backpulver mischen und in die Eiermasse rühren.  Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.  Für 15 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.  Inzwischen die Butter erwärmen, alle Zutaten für den Belag dazugeben und verrühren.  Den Kuchen aus dem Backofen holen, die Mandel-Butter-Masse gleichmäßig darauf verteilen und weitere 8-10 Minuten (bis die Mandeln gebräunt sind) backen.  Abkühlen, in Stücke schneiden und genießen!</p>
<p><b>Joghurtsoße</b></p> <p>1 Bund Schnittlauch  1 Bund Petersilie  2 Knoblauchzehe  2 Prise Cayennepfeffer  500 g griechischer Joghurt  4 Prise Pfeffer  4 Prise Salz  2 Schuss Zitronensaft</p>	<p>Die Kräuter waschen und möglichst klein schneiden oder hacken.  Den Joghurt mit den Gewürzen verrühren.  Anschließend die Kräuter hinzugeben und mit Zitronensaft abschmecken.</p>
<p><b>Gefüllte Tortillafladenbrote</b></p> <p>Mais,  Bohnen,  Blattsalat,  Tortillachips,  Streukäse,  Frühlingszwiebeln,  Tomaten</p>	<p>Das Gemüse waschen und klein schneiden.  Den Käse reiben.  Die Fladenbrote nach Geschmack mit Joghurtsoße, Gemüse und Käse füllen.</p>
<p><b>Obst mit Schokosoße</b></p> <p>Obst  Schokosoße  Agavendicksaft</p>	<p>Das Obst waschen und in kleine Stücke schneiden.  Anschließend ganz nach Geschmack mit Soße dekorieren und genießen.</p>