



# Roter Linsen-Kuchen

Du nimmst:

4 dl Wasser  
150 Gramm Zwicky-Linsen rot

Koche das Wasser auf und gebe die Linsen dazu. Die Linsen kochst du 15 bis 20 Minuten bis sie weich sind. Die Linsen in ein Sieb kippen, abspülen und abtropfen lassen. Das sollte etwa 350 Gramm gekochte Linsen ergeben.

|           |                                 |              |                   |
|-----------|---------------------------------|--------------|-------------------|
| 5         | Eiweiss                         | 5            | Eigelb            |
| 1 Prise   | Salz                            | 150 Gramm    | gemahlene Mandeln |
| 175 Gramm | Zucker                          | 100 Gramm    | Mehl              |
| 1         | Zitrone, nur abgeriebene Schale | ½ Tee-Löffel | Backpulver        |

Das Eiweiss schlägst du zusammen mit dem Salz steif. Dann gibst du den Zucker löffelweise hinzu. Jetzt schlägst du die Masse weiter bis sie glänzt. Nun gibst du die Zitronenschale und das Eigelb hinzu und rührst alles gut durch. Die Mandeln, das Mehl und das Backpulver mischst du und gibst es zusammen mit den Linsen zur Masse. Jetzt alles sorgfältig – mit einem Gummischaber – mischen. Dann gibst du den Teig in eine gebutterte Springform (Ø 24 cm) und backst den Kuchen im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofen (Dauer: 45 bis 55 Minuten).

4 Ess-Löffel Aprikosenkonfitüre

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, nimmst du ihn aus der Form und bestreichst ihn mit der Konfitüre. Dann lässt du ihn ca. 30 Minuten trocknen.

350 Gramm Puderzucker  
2 Ess-Löffel Zitronensaft  
2-3 Ess-Löffel Wasser

Yermische den Puderzucker, den Zitronensaft und das Wasser zu einer dickflüssigen Glasur und giesse diese über den Kuchen. Zum Schluss kannst du den Kuchen noch nach Belieben verzieren, zum Beispiel mit silbernen Zuckerperlen oder bunten Streuseln.

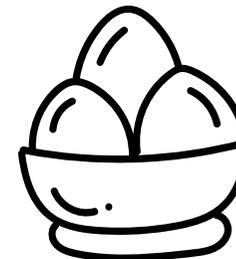
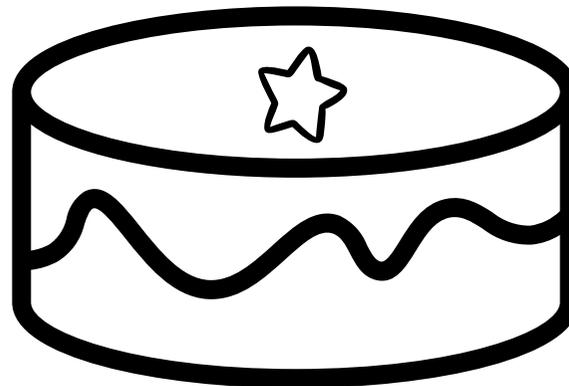
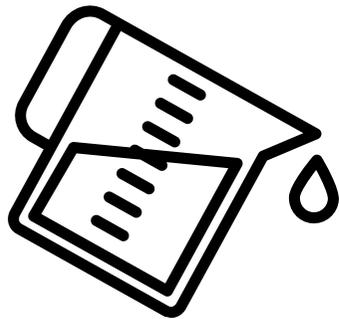
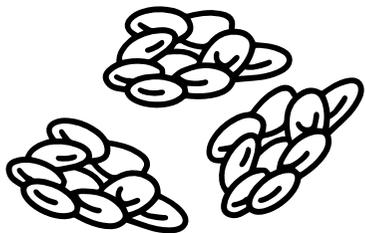




# Roter Linsen-Kuchen



(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche (Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Pro Kind eine Belohnung!)