

Möhrentöpfe

Die Tontöpfchen 30 Min. in kaltes Wasser legen, damit sie beim Backen nicht platzen. Abtrocknen, mit Öl bepinseln und das Loch im Boden mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Möhren und Apfel schälen, waschen und fein raspeln. Beides vermischen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz und dem Zitronenabrieb steif schlagen. Zucker und Eigelbe separat schaumig rühren, dann mit Butter und Vanillezucker noch einmal kräftig rühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Zimt und Backpulver vermischen und unterrühren. Möhren, Äpfel und die Marmelade dazugeben, alles gut verrühren und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig in die Töpfe füllen (höchstens 2/3 hoch) und im Backofen bei etwa 160° Grad (Umluft) backen. Die fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zum Schluss noch einen kleinen Pfefferminzweig oben in die Mitte stecken.

Zutaten:

für 12 Portionen:
12 Blumentöpfchen aus Ton
Öl für die Töpfchen
etwa 150 g Möhren
1 Apfel
2 EL Zitronensaft
3 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
100 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
½ TL Zimt
2 TL Backpulver
2 EL Marmelade (Aprikose, Orange, Johannisbeere)

Zum Verzieren:

12 Pfefferminzweige



Limonade selber machen

Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale in einer hauchdünnen Spirale abschälen. Zitronensaft auspressen, mit Obstsaft in einen großen schönen Krug gießen und mit Wasser auffüllen. Zitronenschale und Pfefferminzblätter dazugeben und kalt stellen. Zum Servieren noch Eiswürfel hinzufügen.

Zutaten:

für 2 Liter:
1 Biozitrone
1 l Obstsaft (naturtrüb)
1 l Sprudelwasser
Pfefferminzblätter
Eiswürfel