



3 LIEBLINGS-FRÜHLINGSREZEPTE



frühlingshafte
Hasenkekse



Bunte Mischung aus
Blüten und Trockenfrüchten

Montagskind
Frühlingskuchen
vegan, glutenfrei



FRÜHLINGSHAFTE HASENKEKSE

200 g Dinkelmehl

75 g Zucker

1 Ei

100 g Butter oder Margarine

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

verkneten, Ofen auf 175 Grad vorheizen

ausrollen, Figuren ausstechen, auf das Backblech legen und

etwa 10 Minuten backen

restliche Zitrone

auspressen

gleiche Menge Wasser dazu

mit Puderzucker zu einer cremigen Glasur verrühren

Plätzchen bestreichen

Blüten-Trockenfrucht-Mischung dazugeben, Plätzchen dekorieren

BLÜTEN-TROCKENFRUCHT-MISCHUNG

eine tolle Deko für Kuchen, Plätzchen, Pudding & Co., sehr bunt, frühlingshaft und sommerlich.

Mischung: getrocknete Rosenblätter, getrocknete Ringelblumen- und Kornblumenblüten zerkleinern und mischen.

Im Dörrautomat Himbeeren und Apfelstückchen trocknen, anschließend zerkleinern und unter die Blüten mischen.

DER MONTAGSKIND FRÜHLINGSKUCHEN

200 g Apfelmus

5 EL Haferflocken

100 g Zucker

90g Butter flüssig oder 75 g Öl

Zitrone

verrühren

220 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Natron

dazu,

in die Form geben

Mandeln gehobelt darüber streuen und bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen

bunte Blütenmischung ggf. mit etwas Zuckerguss nach dem Backen aufstreuen