

Gleichschwer (Grundrezept)

150g Butter

weichrühren bis sich Spitzen bilden

3 Eier

150g Zucker

1 Pr. Salz

beigeben schaumig rühren

1 Zitrone Schale

waschen, abreiben, beigeben

150g Mehl

1 ½ Kl Backpulver

beigeben, daruntermischen

Teig in gefettete oder mit Backpapier belegte Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40-50 Min. backen.

Variante

Teig in 12 Muffinformen abfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Min backen

Gleichschwer (weniger Zucker, Vollkornmehl und Früchten)

150g Butter	weichrühren bis sich Spitzen bilden
3 Eier 120g Zucker 1 Pr. Salz	beigeben schaumig rühren
1 Zitrone Schale	waschen, abreiben, beigeben
75g Mehl 75g Vollkornmehl 1 ½ Kl Backpulver	beigeben, daruntermischen
	Teig in gefettete oder mit Backpapier belegte Backform füllen
2-3 Äpfel schälen	in Schnitze schneiden, auf den Teig legen im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40-50 Min. backen.
Variante	Teig in 12 Muffinformen abfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Min backen
Tipp	Es können auch andere Früchte je nach Saison verwendet werden

Gleichschwer (weniger Zucker und Vollkornmehl)

150g Butter

weichrühren bis sich Spitzen bilden

3 Eier

120g Zucker

1 Pr. Salz

beigeben schaumig rühren

1 Zitrone Schale

waschen, abreiben, beigeben

75g Mehl

75g Vollkornmehl

1 ½ Kl Backpulver

beigeben, daruntermischen

Teig in gefettete oder mit Backpapier belegte Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40-50 Min. backen.

Variante

Teig in 12 Muffinformen abfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Min backen

Gleichschwer (mit weniger Zucker)

150g Butter wechrühren bis sich Spitzen bilden

3 Eier
120g Zucker
1 Pr. Salz begeben schaumig rühren

1 Zitrone Schale waschen, abreiben, begeben

150g Mehl
1 ½ Kl Backpulver begeben, daruntermischen

Teig in gefettete oder mit Backpapier belegte Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40-50 Min. backen.

Variante Teig in 12 Muffinformen abfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15-20 Min backen.

Tipp: Die Zuckermenge kann bis zu einem Drittel reduziert werden.