



Klimafreundlich und lecker

Rezept im Juli: Zitronen-Johannisbeer-Kuchen

Zutaten für 16 Stücke

250g	rote Johannisbeeren	6	Eier
320g	Mehl	5 EL	(Hafer-)Milch
2 TL	Backpulver	8 EL	Zitronensaft
220g	Margarine	150g	Puderzucker
200g	Zucker		Salz
2 TL	Bio-Zitronenschale		

So geht's

1. Die Kuchenform mit 20g Margarine bestreichen.
2. 200g Johannisbeeren waschen und von den Rispen trennen. In einer Schüssel mit 20g Mehl mischen.
3. 300g Mehl und Backpulver mischen.
4. 200g Margarine, Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.
5. Abwechselnd die Mehlmischung, Milch und 3 EL Zitronensaft hinzugeben.
6. Die Hälfte des Teigs in die Kuchenform geben, mit der Hälfte der Beeren bestreuen (1x wiederholen, bis alles in der Kuchenform ist).
7. Den Kuchen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für mindestens 45 Min. backen, 30 Min. abkühlen lassen.
8. Den Puderzucker mit 5 EL Zitronensaft glatt rühren und streifen über dem Kuchen verteilen.

Tipp

Mit Kokosmilch statt (Hafer-)Milch kommt auch eine tropische Sommerstimmung auf.

Und das bringt's

Es entstehen nur 506g CO₂ pro Portion.

Zum Vergleich: Für eine Portion Spaghetti Bolognese entstehen 1,5kg CO₂!

Das Projekt "Klimafreundlich und lecker" ist ein Kooperationsprojekt der Kommunalen Allianzen Aurach-Zenn, NeuStadt und Land und A7 Franken West mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Neustadt a.d.Aisch sowie dem Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim.