

# „BACKE, BACKE KURBAN“

## DER ISLAMIC RELIEF-BACKWETTBEWERB FÜR GROSS UND KLEIN

„Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen“ - so lauten die ersten Zeilen eines bekannten Kinderliedes. Da nun das Opferfest ansteht, rufen wir Euch dazu auf, einen leckeren und vor allem kreativen Kuchen in Schafform zu backen.

Um euch auf den Geschmack zu bringen, gibt es hier ein Beispielrezept. Und nun: **Lasst eurer Back-Fantasie freien Lauf!**

## ZUBEREITUNG:

Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Anschließend Eier einzeln dazu rühren, Zitronenschale, gesiebtes Mehl, Backpulver und die Milch unterrühren und den Teig auf eine gut gefettete und mit Bröseln ausgestreute Backform (zum Beispiel in Form eines Lamms) verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) circa 40 Minuten backen. Die Figur nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Spenden-Tipp:** Wenn du möchtest, kannst Du einen Mini-Kuchenbasar im Familienkreis oder mit deinen Freunden veranstalten und dessen Erlös an Islamic Relief Deutschland für Waisen spenden. Denn auch Kleines kann viel bewirken!

## ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 5 Eier
- 375 g Mehl
- ½ Pck. unbehandelte Zitronenschale (abgerieben)
- 10 EL Milch
- 2½ TL Backpulver