Vielen Dank für den Download unseres Afterklauen PDF!

Wir hoffen, dass dir die Materialien gefallen und dir nützlich sind. Es freut uns sehr, dich bei deiner Arbeit oder deinem Hobby unterstützen zu dürfen.
Damit wir auch in Zukunft weiterhin hochwertige Inhalte kostenlos zur Verfügung stellen können, würden wir uns riesig freuen, wenn du uns unterstützt:

Verlinke unsere Webseite www.wildbruecke.de auf deiner eigenen Seite

Mit deiner Hilfe können wir unsere Reichweite vergrößern und noch mehr Menschen mit unseren Materialien begeistern.
Vielen Dank für deine Unterstützung!



Dein Wildbrücke-Team

© Wildbrücke – Stephan Jonetzko
www.wildbruecke.de
Dieses kostenlose Dokument ist urheberrechtlich geschützt.

Nutzungserlaubnis:
Dieses Material darf kostenlos heruntergeladen, ausgedruckt und
– privat
– oder durch eine einzelne pädagogische Fachkraft für eine Lerngruppe genutzt werden.

Nicht erlaubt ist:
– Weitergabe an Dritte (digital oder gedruckt)
– Veröffentlichung auf Webseiten, Plattformen oder in Cloud-Sammlungen
– Verkauf, Vermietung oder sonstige kommerzielle Nutzung

Wenn dir dieses Material gefällt, unterstütze Wildbrücke bitte, indem du es nicht weiterverbreitest, sondern auf www.wildbruecke.de verweist.

www.wildbruecke.de

Löwenzahnkuchen

Zutaten

- 100 g geschmolzene Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- ca. 15–20 Löwenzahnblüten

(nur die gelben Blütenblätter, ohne Grünanteile)

Für den Guss:

- Puderzucker
- Zitronensaft



Wenn im Frühling die Wiesen gelb leuchten, beginnt die Zeit des Löwenzahns. Gerade mit Kindern macht es **Spaß**, gemeinsam Blüten zu sammeln und die Natur bewusst zu erleben. Aus etwas ganz Alltäglichem entsteht ein Kuchen, der mild leicht zitronig und überraschend lecker ist.

Am besten sammelst du die Blüten zwischen April und Mai an einem sonnigen Vormittag. Achte darauf, **nur an sauberen Orten** fern von Straßen und Hundewegen zu pflücken. Die Blüten werden nicht gewaschen, damit Aroma und Struktur erhalten bleiben. Deshalb ist ein unbelasteter Standort wichtig.

Verwendet werden **nur die gelben Blütenblätter**, da die grünen Teile bitter sind.

Wenn gerade keine Saison ist, kannst du auch getrocknete Löwenzahnblüten verwenden. Ich bestelle meist diese hier.
→ Löwenzahnblütentee

Der Teig ist bewusst einfach gehalten und gelingt schnell mit Zutaten, die man oft zu Hause hat.

Du kannst ihn **klassisch als Kuchen** backen oder auch als **Muffins** verwenden.

Diese Menge Teig reicht für eine kleine Gugelhupfform.

WB
www.wildbruecke.de

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Die Zitrone abwaschen, die Schale fein abreiben und anschließend den Saft auspressen.
3. Geschmolzene Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
4. Zitronensaft und Zitronenabrieb dazugeben und kurz vermischen.
5. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen und nach und nach unter den Teig rühren, bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht.
6. Die abgezupften Löwenzahnblüten vorsichtig unterheben.
7. Den Teig in die Form füllen und im Ofen etwa 35–40 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durch ist.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
9. Für den Guss Puderzucker mit etwas Zitronensaft glatt rühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.
10. Den Guss über den ausgekühlten Kuchen geben und nach Wunsch verstreichen.

Tipp:

Das Ganze geht auch in einer **veganen Variante**, mit Pflanzenmilch, Pflanzenöl oder veganer Margarine.