



TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & JUGENDZENTRUM DER STADT SOEST



**BACKEN
MIT ALINE**





TREFFPUNKTSÜD

KINDER- & JUGENDZENTRUM DER STADT SOEST



**SCHOKOKUCHEN-
GLUTENFREI!
SELBER BACKEN**

A top-down view of various ingredients in bowls. A light blue bowl at the top contains kidney beans. Below it, a white bowl contains three brown eggs. To the right, a glass measuring cup contains yellow rapeseed oil. In the bottom left, a light blue bowl contains brown sugar. In the bottom right, a white bowl contains cocoa powder. A semi-transparent purple rectangle is overlaid on the center, containing white text.

DAS BRAUCHST DU!

1 DOSE KIDNEYBOHNEN

3 EIER

125GR. RAPSÖL

25GR. KAKAOPULVER

125 GR. BRAUNER

ZUCKER

ÖL FÜR DIE

KUCHENFORM



**1.
ALLES, IN DEN MIXER
GEBEN, ODER MIT
EINEM PÜRIERSTAB
MIXEN**

**2. OFEN AUF 180GRAD
VORHEIZEN**



**3. DIE KUCHENFORM
MIT BUTTER, ODER ÖL
GUT EINFETTEN**

**3. DIE MASSE IN EINE
KUCHENFORM GEBEN**

4. FÜR 25 MIN BACKEN

**MACH EINE STÄBCHENPROBE! DU PIEKST IN
DEN KUCHEN AM ENDE DER BACKZEIT
UND NIMMST IHN ERST RAUS, WENN KEIN
FEUCHTER TEIG MEHR HÄNGEN BLEIBT**

A rectangular chocolate cake is shown in a dark metal baking pan. The cake has a cracked, textured top. The pan is placed on a dark blue, textured mat. Around the mat are several colorful felt balls in shades of red, green, yellow, pink, white, blue, and purple. The word "Fertig!" is written in a yellow, stylized font in the center of the cake, with short yellow lines radiating from it. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

Fertig!