



Brúnkaka – Gewürzkuchen

250g	smjörliki	Butter oder Margarine
300 – 375g	pú_ursykur	brauner Zucker (besser, weißer geht auch)
2	egg	Eier
500g	hveiti	Weizenmehl
1 full tsk	kanill	1 voller Teelöffel Zimt
1 full tsk	negull	1 voller Teelöffel Nelkenpulver
1 tsk	natron	1 Päckchen Backpulver
200g	rúsinur	Rosinen
0,25 l	mjólk	Milch

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Den Teig in eine gefettete Kastenform (evt. 2) geben, bei 200°C ca. 45-50 min backen. Anschließend mit „braunem Zuckerguss“ (mit Kakao) oder Schokolade bestreichen.

Guten Appetit wünscht Verena Gruber (zur Zeit auf Island)



Wer sein Pferd besonders liebt, der kocht oder bäckt seinem Liebling schon mal selbst einen Leckerbissen. In loser Folge möchte ich Euch einige Möglichkeiten aufzeigen, wie man sein Pferd auf gesunde Art etwas verwöhnen kann:

Apfel-Möhren-Stangen

Zutaten:

5 große Möhren
3 große Äpfel
100g Vollkornmehl
100g Traubenzucker
50 g Fruchtmüsli

Zubereitung:

Möhren und Äpfel werden fein gerieben und mit den anderen Zutaten gut vermischt und zu fingerdicken, 20cm langen Würstchen ausgerollt. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und bei 100 Grad ca. 30 Minuten backen. Die fertigen Stangen gut abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Euch Marianne Dokoupil.

Dieses Rezept wurde dem Buch 'Wenn Pferde kochen könnten' von Heike Gross entnommen. Erschienen ist es im CADMOS Verlag Lüneburg

