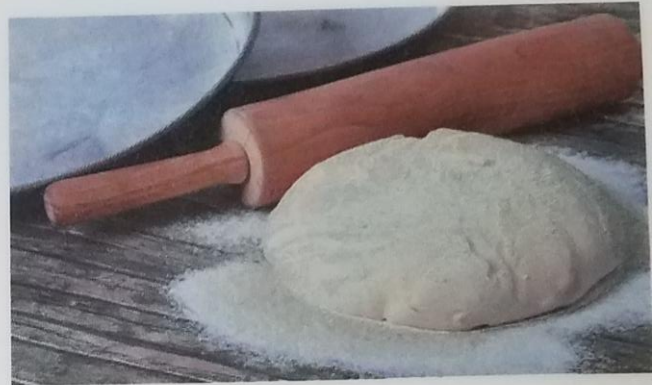


# Pizza backen

## Pizzateig

- 500g Mehl
- 1 Hefewürfel
- 1 TL Zucker
- ¼ L lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz



### Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine kneten.

- Ist der Teig zu flüssig, gibt man etwas Mehl dazu!
- Ist der Teig zu fest, gibt man etwas Wasser dazu!

Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

**Bei 200°C Heißluft ca. 20 Minuten backen.**



# Waffeln backen

## Waffelrezept

240g Butter

240g Zucker

5 Eier

1 Päckchen Backpulver

600g Mehl

300-400ml Milch

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Backpulver, Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und verrühren.



# Zucchini kuchen backen

## Zucchini

4 Eier

500g brauner Zucker

225g gemahlene Haselnüsse

1/4l Öl

450g Mehl

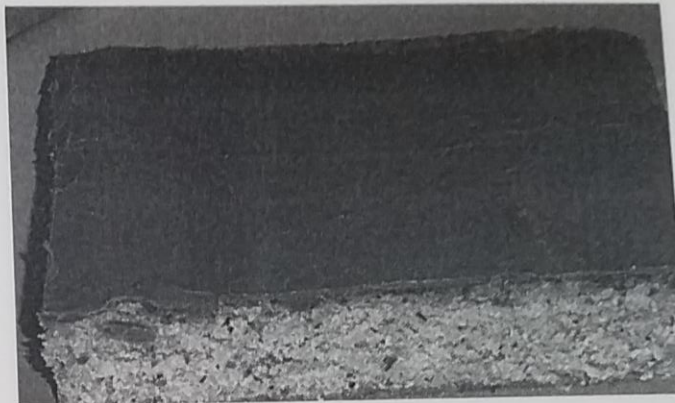
¾ Teelöffel Backpulver

¾ Teelöffel Natron

1 ½ Teelöffel Zimt

450g geschälte (von den Kernen befreite) und geraspelte  
Zucchini

Schokoladenguss



### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die gemahlene Haselnüsse und das Öl dazugeben und gut miteinander verrühren. Das Mehl mit Backpulver, Natron und Zimt vermischen und löffelweise einrühren. Zum Schluss die Zucchini unterheben. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und **bei 200°C** im vorgeheizten Backofen **ca. 35 min** backen. Der ausgekühlte Kuchen wird mit Schokoladenguss bestrichen und in Stücke geschnitten.