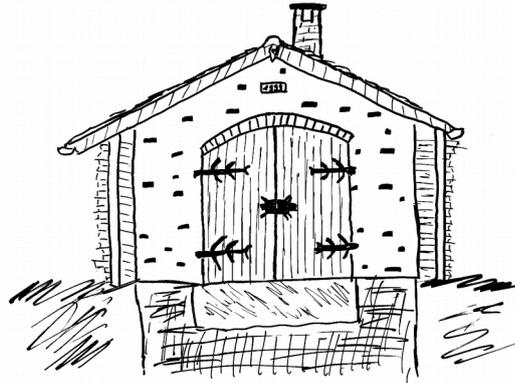


# Backhaus Döhren



Erbaut 1999

## Zuckerkuchen

### Zutaten:

ca. 250 gr. Butter, 250 gr. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung:

Hefeteig nach Grundrezept, auf 60 x 40 cm Blech, wird gestellt.

Auf den ausgerollten Teig die Butter gleichmäßig in kleinen Stücken eindrücken, den mit Vanillezucker vermischten Zucker darüber streuen und abbacken lassen.

Gleich nach dem Backen wird der Kuchen mit Sahne bestrichen.

## Streuselkuchen

### Zutaten:

500 gr. Zucker, 500 gr. Butter, ~ 800 - 1000 gr. Mehl Typ 550, Buttervanille, 700 gr. Apfelmus, (1 Prise Zimt, wenn gewünscht)

### Zubereitung:

Hefeteig nach Grundrezept, auf 60 x 40 cm Blech, wird gestellt.

Die Zutaten mit den Fingern zu Streuseln vermengen, den ausgerollten Teig mit Apfelmus bestreichen und mit den Streuseln belegen. Dann abbacken lassen.

Die fertigen Streusel sind mitzubringen.

## Bienenstich

### Zutaten:

300 gr. Zucker, 300 gr. Butter, 500 gr. gehobelte Mandeln, 2 El. Honig, Milch nach Bedarf

### Zubereitung:

Hefeteig nach Grundrezept, auf 60 x 40 cm Blech, wird gestellt.

Butter, Zucker Mandeln, Honig und falls die Masse zu fest ist Milch nach Bedarf hinzufügen.

Die fertige Masse ist mitzubringen.

***... bei uns kriegen Sie es gebacken!***