Papageienkuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (16 Stücke)

» 375g Mehl
» 300g Zucker
» 4 Ei(er)
» 375g Butter/Margarine
» Zitronensaft
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Pk. Backpulver
» 2EL Kakao
» 1 Pk. Rote Grütze (Himbeer)
» grüne Lebensmittelfarbe
» Kuvertüre (Halbbitter)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
31-60min

Zubereitungszeit
61-90min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig zubereiten

- Eier und Zucker schaumig schlagen
- Vanillinzucker zufügen
- weiche Butterflöckchen unterrühren
- Mehl und Backpulver michen
- unter den Teig rühren
- Teig in vier Portionen aufteilen
- unter eine Portion ewas Zitronensaft mischen
- die zweite Portion mit Kakao bestäuben, verrühren
- die dritte Portion mit Himbeerpulver vermischen
- die vierte Portion mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben

Fertigstellung

- Rührkuchenform fetten, mit Semmelmehl ausstreuen
- Teig nach belieben darin verteilen
- Oberfläche vorsichtig glatt streichen
- Kuchen bei 150°C ca. 60 min backen
- abgekühlten Kuchen mit Schokoglasur überziehen

Tipp

- Kuchen eventuell nur zweifarbig gestalten
- dafür Teig nur in zwei Portionen teilen
- eine Hälfte mit Zitrone, die andere mit Kakao vermischen

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke