



Lieblingsspeisen-Rezept: Papageien-Kuchen

ZUTATEN:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 250g Mehl
- 5 Eier
- 5 EL süße oder saure Sahne
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillesoßenpulver
- 5 verschiedene Lebensmittelfarben

UND SO WIRD'S GEMACHT:

Aus Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver, Sahne und Vanillesoßenpulver einen Teig rühren. Diesen Teig in fünf gleiche Teile aufteilen und in jeden Teil eine andere Lebensmittelfarbe dazugeben. Die Teige nacheinander in eine eingefettete Kastenform füllen.

Backzeit: 50 bis 60 Minuten bei 180°

Variation: Es gibt auch die Möglichkeit, die verschiedenen Teige mit einer Gabel zu vermischen. So entsteht ein Muster wie bei einem Marmorkuchen (siehe Foto).



Gutes Gelingen 😊