

# Gespenster-Kuchen vom Blech

Kuchen » Rührkuchen

## Zutaten (20 Stücke)

- » 5 Ei(er)
- » 300g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 350g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1/8l Öl
- » 175ml Fanta
- » 200g Puderzucker
- » 2-3 EL Milch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Eier, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Öl und Limonade zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2. Ein Backblech (35x40cm) fetten, Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 25min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Puderzucker, bis auf 2EL und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Mit dem Zuckerguss Gespenster auf den Kuchen malen. Lakritz als Augen darauf setzen. Restlichen Puderzucker darüberstäuben.

Nährwerte: 250kcal/E4g/F8g/KH40g pro Stück

## Rezept-Foto



angelegt am: 25.04.2005

Rezept-Nr: 1841

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke