

# 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

## Zubereitung

Teig zubereiten

- Eier und Zucker schaumig schlagen
- Vanillinzucker zufügen
- weiche Butterflöckchen unterrühren
- Mehl und Backpulver mischen
- unter den Teig rühren
- Teig in vier Portionen aufteilen
- unter eine Portion etwas 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

## Rezept-Foto



angelegt am: 28.05.2003

Rezept-Nr: 317

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