Papageienkuchen



Beliebter bunter Blechkuchen, ideal für Kinderfeste, Kindergeburtstage oder Karnevalsfeiern. Einfache und schnelle Zubereitung, lässt sich gut am Vortag vorbereiten und prima transportieren.

20-24 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 300 g weiche Butter (oder Margarine)
2. 200 g Zucker
3. 2 P. Vanillezucker
4. 1 Prise Salz
5. 5 Eier (Gr. M)
6. 300 g Mehl
7. 1½ P. Backpulver
8. 250 ml Milch

9. Abrieb 1 Bio-Zitrone
10. Je 1 Tütchen Vanillepuddingpulver, Rote Grütze Pulver, Götterspeise Waldmeister Pulver und Schokoladenpuddingpulver
11. Lebensmittelfarbe in gelb, rot und grün (optional)
12. 1 TL Backkakao

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Backform ca. 25 x 35 mit Backpapier auslegen oder einfetten. Alternativ könnt ihr auch ein Backblech mit Backpapier belegen und einen eingefetteten Backrahmen verwenden.
3. Die Butter/die Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen.
4. Die Eier einzeln dazugeben und gut verrühren. (Margarine bitte nicht zu lange rühren, da sie sonst flockig wird!)
5. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch portionsweise unterrühren. Abschließend noch den Zitronenabrieb unter den Teig rühren.
6. Den Teig möglichst gleichmäßig auf vier Schüsseln verteilen. Den Teig in der ersten Schüssel mit dem Vanillepuddingpulver verrühren, den in der zweiten Schüssel mit dem Rote Grütze Pulver, den in der dritten Schüssel mit dem Götterspeise Waldmeister Pulver und den Teig in der vierten Schüssel mit dem Schokoladenpuddingpulver und dem TL Backkakao.
7. Wer kräftigere Farben möchte, gibt noch einige Tropfen Lebensmittelfarbe (gelb in Vanille, rot in Rote Grütze, grün in Waldmeister) dazu. Ansonsten werden diese Farben eher pastellig.
8. Die bunten Teige esslöffelweise abwechselnd nach Lust und Laune in die Form/den Backrahmen füllen. Anschließend mit einer Gabel durchziehen (oder wie ich mit einem Schaschlik-Spieß ein Muster ziehen).
9. Den Kuchen für ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen. (Stäbchentest zur Sicherheit machen).
10. Anschließend den Kuchen in der Form abkühlen lassen und vor dem Servieren in

gleichmäßige Stücke schneiden.

11. PS: Man kann die Oberfläche auch noch mit einem Zuckerguss und bunten Streuseln verzieren, aber dann sieht man das bunte Muster des Papageienkuchens natürlich nicht mehr so gut.