



Bunter Kuchen

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher gemahlene Nüsse
- ½ Becher Öl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 Eier
- Lebensmittelfarben



Foto: Kindergarten
Amerlügen

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer mixen bis ein cremiger Teig entsteht. Den Teig dann in kleine Schüsseln aufteilen. Je nachdem wie viele verschiedene Farben ihr habt. In jede kleine Schüssel nun etwas Lebensmittelfarbe geben und mit dem Teig vermischen.

Nun könnt verteilt ihr die einzelnen Teigfarben in eine Kastenform. Damit die Farben auch etwas vermischen könnt ihr leicht mit einer Gabel oder einen Holzstäbchen die Farben durchziehen.

Die Kastenform nun bei 180° C Heißluft, ca. 40 Minuten backen.

Wer möchte kann den Kuchen nach dem auskühlen noch mit einer Schokoglasur überziehen und mit Smarties verzieren.

Guten Appetit!



Foto: Kindergarten
Amerlügen