

PAPAGEIENKUCHEN VOM BLECH



Bunter Papageienkuchen vom Blech ohne Backmischung. Dieser Kuchen ist super einfach und überzeugt durch seine bunten Farben. Der Rührteig aus Butter wird in Portionen aufgeteilt und mit den Azo-freien Farben eingefärbt - also komplett unbedenklich für Kinder und auch Schwangere. Nach dem Backen wird der Kuchen mit einer Schicht aus Puderzucker Zitronenglasur, Konfetti Esspapier und Zuckerstreusel dekoriert. Perfekt für jeden Kindergeburtstag oder Faschings Party (Fasnacht, Karneval). Ein echter Crowdfeder!



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

TEIG

Rühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 4-5 Minuten weißcremig. Füge nun ein Ei nach dem anderen hinzu und rühre es für etwa 30 Sekunden ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre es in die Buttermasse ein. Füge je nach Bedarf Milch hinzu, sodass ein weicher, aber nicht flüssiger Teig entsteht. Teile den Teig in 5 Portionen ein und färbe ihn in gelb, grün, blau, pink und orange (gelb und rot gemischt) ein.

Stelle einen Backrahmen auf eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech und ziehe ihn auf 25x30 cm aus. Kleckse den Teig bunt auf das Blech und streiche ihn vorsichtig glatt.

Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für 25-30 Minuten auf unterer Einschubleiste. Lasse ihn danach komplett abkühlen.

GLASUR

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft. Bestreiche den Kuchen vorsichtig mit der Glasur. Streue das Konfetti und die Zuckerstreusel über den Kuchen und lasse die Glasur fest werden.

Entferne den Backrahmen mit einem Backformmesser und ziehe die Backfolie darunter weg.

Schneide den Kuchen nun in 20 Stücke und serviere ihn.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- ☐ **250 g** Butter
- ☐ **250 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **6** Eier
- ☐ **400 g** Mehl
- ☐ **3 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Milch
- ☐ **1 g** Lebensmittelfarbpaste (rot)
- ☐ **3 g** Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpasten (blau)
- ☐ **2 g** Lebensmittelfarbpaste pink

GLASUR:

- ☐ **250 g** Puderzucker
- ☐ **5 EL** Zitronen (Saft)

DEKORATION:

- ☐ **5 g** Konfetti Esspapier
- ☐ **10 g** Zuckerdekor (Streusel)