

Papageienkuchen aus der Kastenform



Schritt 1

Als Erstes eine Kastenform gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Dann den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Als Nächstes in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillepaste und einer Prise Salz aufschlagen.

Schritt 2

Danach die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Schritt 3

Jetzt Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit der Milch einrühren.

Schritt 4

Als Nächstes den Teig in 4 gleichgroße Portionen aufteilen. Den ersten Teig ungefärbt lassen und den zweiten Teig mit dem Backkakao verrühren. Den dritten Teig mit 10 Tropfen der roten Lebensmittelfarbe und den vierten Teig mit 10 Tropfen der grünen Lebensmittelfarbe verrühren.

Schritt 5

Nun die verschiedenfarbigen Teige mit einem Esslöffel übereinander in die Kastenform füllen und mit einer Gabel mehrfach hindurchfahren, sodass ein Muster entsteht. Dann den Papageienkuchen aus der Kastenform auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Zutaten:

1 Kastenform

Für den Papageienkuchen:

200 g Butter

180 g Zucker

1 TL Vanillepaste

1 Prise Salz

5 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Milch

1 EL Backkakao

Lebensmittelfarbe in rot & grün

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

5 EL Zitronensaft

Zuckerstreusel

Schritt 6

Jetzt den Kuchen abkühlen lassen und aus der Kastenform lösen. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.

Schritt 7

Zum Schluss den Zuckerguss auf dem Papageienkuchen verstreichen und mit den Zuckerstreuseln dekorieren.