

Geburtstagskuchen aus der KinderKüche

Zutaten für 12 Stücke:

300g Mehl

150 g Zucker

1 TL Backpulver

1 TL Vanillezucker

4 Eier

150 ml Öl (am besten Rapsöl)

150 ml Wasser

nach Belieben: 1 TL abgeriebene Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft oder
2 EL Kakao-Pulver

Und so wird's gemacht:

1 Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker abwiegen und in einer großen Schüssel mischen. Wasser und Öl abmessen.

2 Nun zur Mehlmischung die feuchten Zutaten (Wasser, Öl, Eier) zugeben und alles für ca. 3 min mit dem Handmixgerät verrühren.

Tipp für Sterneköche: Möchtest du einen saftigen Zitronenkuchen, gibst du 1 TL abgeriebene Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft zum Teig. Für einen Schokokuchen 2 EL Kakao-Pulver.

3 Die Masse in eine gefettete Springform geben und für ca. 47 min im Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre (150g) oder Zuckerguss (150g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft) bestreichen und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

