

Ringos Papageienkuchen



Zutaten für den Teig

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g saure Sahne
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- Lebensmittelfarben in Gelb, Rot, Grün, Blau

Für die Deko

- Saft einer halben Zitrone
- 100 g Puderzucker
- bunte Zuckerstreusel und Schokolinsen

Du brauchst dazu

- Messer
- Backofen
- feine Reibe
- Kuchenkastenform
- 2 Rührschüsseln und 4 kleine Schüsseln
- Rührgerät mit Schneebesens
- großen Löffel
- Teigschaber
- Holzstäbchen
- Pinsel
- Schere
- Zahnstocher



So geht's

Lasse dir dabei bitte unbedingt von einem Erwachsenen helfen!

1. Schneide die Butter in kleine Stückchen und lasse sie 15 Minuten bei Zimmertemperatur weich werden.
2. Heize den Backofen auf: Umluft, 180 Grad.
3. Reibe von einer Zitrone die Schale ab, presse sie aus und entferne alle Kerne.
4. Fette die Kuchenform mit etwas Butter ein.
5. Wiege den Zucker in einer Schüssel ab und gib die weiche Butter dazu. Rühre beides mit dem Rührgerät schaumig.
6. Schlage die Eier nacheinander auf und gib sie einzeln dazu. Rühre jedes Ei gut in den Teig ein.
7. Wiege das Mehl ab und gib es gemeinsam mit dem Backpulver und der Prise Salz in eine zweite Schüssel. Verrühre die Zutaten mit einem großen Löffel.
8. Gib nun die Mehlmischung Löffel für Löffel in die erste Schüssel mit der Butter-Zucker-Mischung und verrühre alles, bis es gut vermischt ist, aber nicht zu lange.
9. Gieße dann die Hälfte des Zitronensafts und die saure Sahne dazu und verrühre noch einmal kurz.
10. Verteile nun den Teig gleichmäßig auf 4 Schüsseln und gib in jede Schüssel ca. 2 Teelöffel von einer Lebensmittelfarbe dazu.
11. Verrühre nun jeden der 4 Teige, bis sich die jeweilige Lebensmittelfarbe gut mit dem Teig verbunden hat. Jetzt hast du je eine Schüssel mit gelber, roter, blauer und grüner Teigmasse.
12. Fülle dann einen Teig nach dem anderen in die Kuchenkastenform. Der Kuchen kommt dann auf der mittleren Schiene für 50 bis 60 Minuten in den Backofen.
13. Teste am Ende der Backzeit, ob der Kuchen fertig ist. Das geht so: Gemeinsam mit einem Erwachsenen nimmst du ein Holzstäbchen und steckst es in die Mitte des Kuchens. Hängt noch Teig daran, braucht der Kuchen noch ein bisschen. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig. Nun könnt ihr den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Dekorieren

1. Ist der Kuchen abgekühlt, kannst du ihn vorsichtig aus der Form stürzen und die Dekoration vorbereiten. Gib den Puderzucker in eine kleine Schüssel und verrühre ihn vorsichtig mit ein wenig Zitronensaft. Wenn eine geschmeidige Glasur entsteht, stimmt das Verhältnis von Zucker und Saft.
2. Trage die Glasur mit einem Pinsel auf den Kuchen auf und dekoriere ihn dann mit den bunten Zuckerstreuseln und den Schokolinsen (wichtig: Das geht nur, so lange die Glasur noch feucht ist.) Anschließend alles trocknen lassen.
3. In der Zwischenzeit kannst du noch die Ringo-Deko basteln. Male dazu Ringo auf ein Blatt Papier oder drucke ihn dir hier aus. Schneide Ringo aus und klebe einen Zahnstocher mit Klebeband hinten auf den ausgeschnittenen Ringo.

Fertig ist dein ganz besonderer Ringo-Kuchen!

