

Papageienkuchen

ZUTATEN

300 g Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
450 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Milch
Lebensmittelfarbe (grün und evtl. rot)
Rote-Grütze-Pulver mit Himbeergeschmack
Puderzucker zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

Margarine, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer cremig rühren. Anschließend die Eier einzeln nacheinander unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz vermischen und in kleinen Portionen abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.

Den Teig in drei gleich große Portionen teilen. Eine Portion wird mit dem Rote-Grütze-Pulver vermengt und erhält so nicht nur einen leckeren Himbeergeschmack, sondern auch die rote Farbe. Wem die Farbe zu schwach ist, kann noch mit Lebensmittelfarbe nachhelfen.

Die zweite Portion wird mit Lebensmittelfarbe grün gefärbt und die dritte Portion bleibt "natur".

Nun werden die Teige abwechselnd mit einem Esslöffel in die gefettete und gemehlte Backform gekleckst. Einen jeweils einen Esslöffel Teig in die Backform geben, so lange bis alle Teige aufgebraucht sind.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Umluft) ca. 60 Minuten backen.

