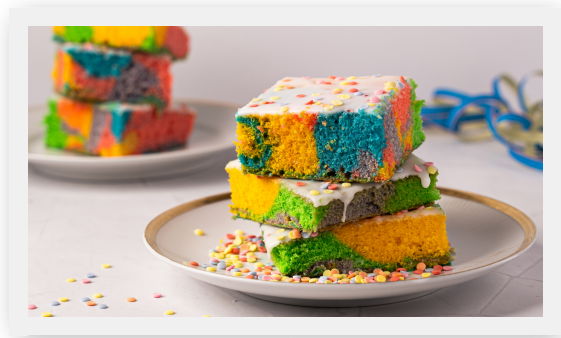




# Papageienkuchen



## Zutaten

250 g	weiche Butter
250 g	Zucker
2 TL	Vanillepaste
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
6	Eier
400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
120 ml	Milch
	Lebensmittelfarbe in den Farben: Rot, Grün, Gelb, Blau und Lila oder Orange

### Für den Guss und die Deko:

250 g	Puderzucker
5-6 EL	Zitronensaft
40 g	Konfetti Dekor

### Sonstiges:

Handrührgerät
Tiefes Blech oder Backrahmen (ca. 30 x 38 cm)
Streichpalette
Abkühlgitter

## Rezeptinfo

### Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25 Min. Backzeit + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1590 kJ, 380 kcal, 54,6 g Kohlenhydrate, 5,6 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 125 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Da ist gute Laune vorprogrammiert. Dieser Papageienkuchen macht seinem Namen alle Ehre und ist schön bunt, aber auch schön einfach. Nachdem du einen klassischen Rührteig zubereitet hast, teilst du ihn auf mehrere Schüsseln auf und färbst ihn mit verschiedenen Lebensmittelfarben – je bunter, desto besser! Dann machst du viele, kleine farbenfrohe Kleckse in eine Backform, schiebst sie in den Ofen und lässt den fertig gebackenen Kuchen komplett auskühlen. Jetzt fehlt nur noch Zitronen-Zuckerguss und Konfetti-Dekor – fertig ist ein toller Partykuchen, perfekt für jeden Kindergeburtstag und alle, die es kunterbunt lieben.

### Step 1:

Als erstes rührst du in einer Schüssel mit einem Handrührgerät für 4 bis 5 Minuten die weiche Butter mit Zucker, Vanillepaste, Salz und Vanillinzucker bis sie hell und cremig ist. Anschließend rührst du die Eier einzeln, nacheinander für etwa 30 Sekunden ein.

### Step 2:

Nun das Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zu der Butter-Zucker-Eier Mischung geben. Jetzt noch die Milch einrühren.

### Step 3:

Teile den Teig auf 5 Schüsseln auf und färbe jede Schüssel mit einer Lebensmittelfarbe ein. Lege deine Backform mit Backpapier aus oder fette sie ggf. noch ein, damit dein Teig nicht an der Backform kleben bleibt.

### Step 4:

Im nächsten Schritt heizt du deinen Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Verteile nun den Teig mit einem Esslöffel in kleinen Klecksen in der Backform. Achte hierbei darauf, dass du die dunkleren und helleren Farben gleichmäßig verteilst, um ein schönes Ergebnis zu erhalten. Zum Schluss streichst du mit einem Esslöffel oder einer Streichpalette die Oberfläche glatt. Den Papageienkuchen für ca. 25 Minuten backen. Am besten führst du mit einem Holzstäbchen eine Stäbchenprobe durch. Dafür mit dem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen. Wenn das Stäbchen sauber wieder rauskommt, ist der Kuchen fertig. Im Anschluss den Kuchen für 1 Stunde auskühlen lassen.

### Step 5:

Für den Guss verrührst du den Puderzucker mit dem Saft einer Zitrone. Gib hierfür den Zitronensaft nach und nach dazu, um zu gewährleisten, dass der Guss nicht zu flüssig wird. Den Guss auf den abgekühlten Kuchen geben und mit Konfetti Dekor bestreuen. Vor dem Servieren den Guss noch etwa 30 Minuten antrocknen lassen.