

Backrezept für Ollis Lieblingskuchen

Olli ist bekannt für seine überraschenden Einfälle und lustigen Ideen. Er begeistert sich auch gerne für einen Kuchen in allen seinen Lieblingsfarben, der ganz einfach nachzubacken ist. Probiere es aus und lade deine Freunde zum Verkosten ein.



Du brauchst:

- 4 Eier
- 200 g Margarine
- 150 g saure Sahne
- 200 g Zucker
- 400 g Mehl
- ein Päckchen Backpulver
- vier verschiedene Lebensmittelfarben
- 150 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- bunte Streusel
- 1 große und 4 kleine Rührschüsseln
- Handrührgerät
- Backpapier
- rechteckige Backform

So wird es gemacht:

1. Heize den Backofen auf 180° vor.
2. Vermenge die Eier, die Margarine und die saure Sahne miteinander.
3. Gib den Zucker dazu und schlage den Teig schaumig.
4. Vermische das Mehl und das Backpulver miteinander.
Gib das Gemisch zum restlichen Teig dazu.
5. Teile den Teig in vier gleichgroße Teile und gib jeden Teil in eine eigene Schüssel.
6. Gib in jede der vier Schüsseln jeweils ein wenig Lebensmittelfarbe, pro Schüssel eine Farbe, und verrühre den Teig.
7. Lege eine Backform mit Backpapier aus, verteile den Teig in Klecksen darauf.
Dann streiche die Teig-Klekse vorsichtig glatt.
8. Backe den Kuchen bei 180° (Ober- und Unterhitze) für 45–50 Minuten.
9. Presse die Zitrone aus, vermische einen Teil des Saftes mit dem Puderzucker und bestreiche den Kuchen mit der Zitronenglasur.
11. Verteile die bunten Streusel darüber.

Tip: Wenn du weniger Kuchen backen möchtest, halbiere alle Mengenangaben und nimm eine kleinere, runde Backform. Die Backzeit bleibt unverändert.

Übrigens:

Mila färbt die Teigportionen nicht mit Lebensmittelfarbe, sondern mit **Rote-Beete-, Karotten- und Spinatsaft**.
Milo mag gerne Muffins. Er bäckt viele **kleine Olli-Kuchen in einzelnen Formen**.
Probiere, wie es dir am besten schmeckt.

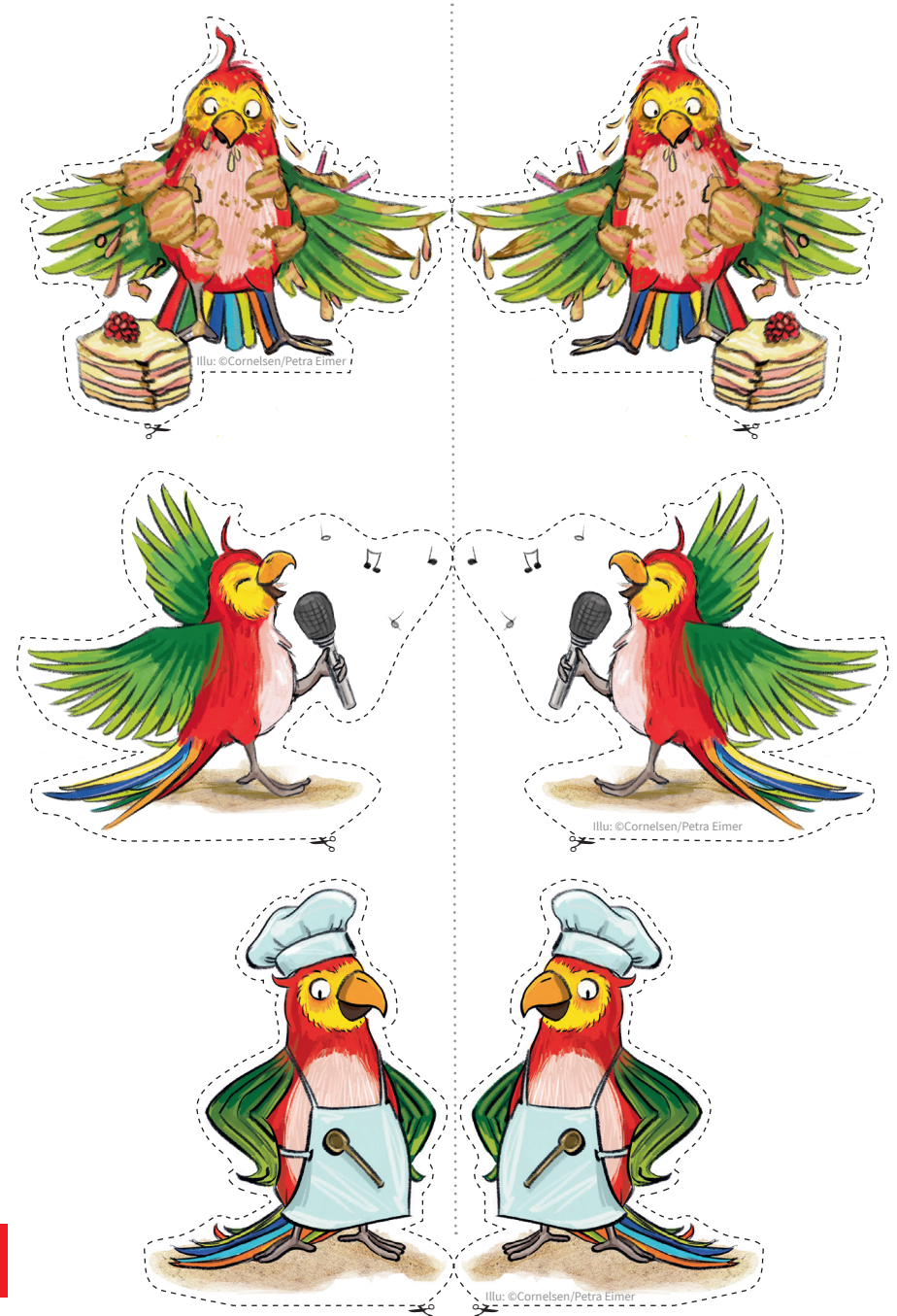


Cornelsen

Potenziale entfalten

Ein besonderes Topping für dich: Olli

Ausdrucken, entlang der senkrechten Linie falzen und die Olli-Figuren ausschneiden.
Dann je einen Zahnstocher oder kleinen Holzspieß von hinten mit Klebeband befestigen,
beide Seiten zusammenkleben und auf die einzelnen Kuchenstückchen stecken.
So feiert Olli dein Backergebnis mit dir und deinen Freunden.



Cornelsen
Potenziale entfalten