

BUNTER BAUSTEINKUCHEN

Zubereitungszeit: ca. 30 min - Backzeit: ca. 25 min - Menge: 1 Blech

-ZUTATEN-

Tassenkuchen: 1 Tasse = ca. 150 ml 4 Eier 3 Tassen Mehl 2 Tassen Zucker 1 Tasse Sprudelwasser 1 Tasse neutrales Öl (z.B. Rapsöl) 1 Packung Backpulver 1 Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt Abrieb 1 Zitrone (unbehandelt!)	Deko: 250 g Puderzucker Saft 1 Zitrone bunte Lebensmittelfarbpasten (azofrei) ca. 250 g große bunte Schokolinsen
---	---

-ZUBEREITUNG-

Tassenkuchen:

1. Heiz den Ofen auf 175 °C Umluft vor.
2. Schlag die Eier auf, gib sie in eine Rührschüssel und füg den Zucker hinzu. Gib noch das Salz, den Zitronenabrieb und das Vanilleextrakt hinzu und verrühre alles mind. 5 min zu einer weißcremigen Masse.
3. Füge nun das Öl und das Sprudelwasser hinzu, aber rühre es nur ganz kurz unter.
4. Sieb das Mehl und das Backpulver und füge es ebenso zur Masse hinzu. Rühr auch hier alles nur ganz kurz unter, damit die Luft, die du gerade eingeschlagen hast, nicht wieder ausgeschlagen wird.
5. Füll den Tassenkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und back ihn ca. 25 min.

Tipp: Mach mit einem Holzstäbchen eine Probe ob der Kuchen durch ist, indem du das Holzstäbchen in den Kuchen stichst. Wenn noch etwas am Stäbchen dran klebt, ist der Kuchen noch nicht durchgebacken.

6. Lass den Kuchen gut auskühlen, bevor du ihn in Bausteinform mit einem Messer schneidest.

Deko:

7. Wenn du den Kuchen in Rechtecke oder Quadrate geschnitten hast, kannst du den Zuckerguss anrühren.

8. Dafür siebst du den Puderzucker in eine Schüssel und gibst so viel Zitronensaft (ca. 2-3 EL pro 100 Gramm) hinzu, bis ein zähflüssiger Guss entstanden ist.

9. Verteil den Guss auf mehrere Schüsseln und färbe ihn in den Farben der Schokolinsen ein.

Tipp: Wenn der Zuckerguss zu flüssig ist, gib einfach noch mehr Puderzucker hinzu. Wenn er zu fest ist, noch mehr Zitronensaft.

10. Verteil nun den bunten Zuckerguss auf die Vier- oder Rechtecke und leg die passenden Schokolinsen drauf, sodass wunderschöne bunte Bausteine entstehen.

11. Lass den Zuckerguss ein bisschen trocknen und schon können die leckeren bunten Bausteine gegessen werden.

VIELEN SPAß BEIM NACHBACKEN!

DEINE REBECCA 