



# Papageienkuchen

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Butter	250 g
Zucker	250 g
Vanille Zucker	2 TL
Eier	6 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Salz	
Backpulver	2 TL
Milch	100 ml
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Lebensmittelfarbe, blau	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	200 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST  
Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker und Eier abwechseln zugeben und verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Mehl, Salz, Backpulver und Milch in die Schüssel geben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln aufteilen und jeweils mit einer Lebensmittelfarbe vermengen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bunten Teig löffelweise auf dem Blech verteilen. Teig leicht glatt streichen und im Ofen ca. 25 Min. backen.
4. Währenddessen Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 5 EL Zitronensaft verrühren.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Zuckerguss drauf verteilen und nach Belieben mit Zuckerperlen oder Streuseln garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	569 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g