

Der Papageienkuchen wurde zu DDR-Zeiten gerne für Kinder gebacken. So geht es:

Du brauchst:



- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 2 Esslöffel Schlagsahne
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Soßenpulver Vanillegeschmack
- 1 Päckchen Götterspeisenpulver Himbeer und 1 Päckchen Waldmeister
- etwas Paniermehl

Rühren



Gib Butter und Zucker in eine Rührschüssel und rühre alles schaumig. Gib nach und nach die Eier dazu, dann die Sahne und schließlich das mit dem Backpulver vermischte Mehl.

Teile den Teig dann in drei Portionen auf.

Mischen



Jeweils eine Teigportion verrührst du nun mit dem Vanille-Soßenpulver, der Himbeer- und der Waldmeister-Götterspeise.

In die Form füllen

Fette eine Kastenform aus und streue sie mit etwas Paniermehl aus.

Gib dann zuerst den hellen Teig in die Form. Darauf kommt der Waldmeister-Teig und darauf der Himbeer-Teig (oder umgekehrt).

Backen

Im vorgeheizten Backofen wird der Kuchen nun bei 175 Grad Ober- und Unterhitze (oder 150 Grad Umluft) gebacken. Insgesamt muss er 60 Minuten im Ofen bleiben.

Nach 15 Minuten holst du ihn aber noch einmal kurz heraus (Vorsicht, heiß!) und schneidest den Kuchen der Länge nach mit einem Messer ein. So sinkt die oberste Schicht in der Mitte auch nach unten.

Schmausen!

Nach dem Backen lässt du den Kuchen am besten auf einem Kuchengitter abkühlen. Vor dem Servieren gibst du noch Puderzucker darüber!

Guten Appetit!