

Geburtstagskuchen

Geburtstagskuchen für den besten Freund selbst backen
- KINDERLEICHT -

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1/2 Tasse Milch
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päck. Backpulver
- evt. Backaroma
- 1 Tasse Puderzucker
- Wasser
- Kuchen Dekoration

Material

- Tassen
- Rührschüssel
- Glas zum Ei aufschlagen
- Rührgerät mit Rührstäben
- Runde Kuchenform mit Backpapier
- Kleine Schüssel
- Pinsel
- Gabel
- Löffel



Drei Eier aufschlagen...



... und in die Schüssel geben.



Zwei Tassen Zucker...



... und auf die Eier streuen.



Eine Tasse Öl...



... zu den Eiern und Zucker geben.



Die Zutaten nun mit einem Rührgerät schaumig schlagen.



Eine halbe Tasse Milch hinzufügen.



Drei Tassen Mehl...



... darüber streuen.



Ein Päckchen Backpulver hinzufügen.



Alles gut verrühren.



Den Backofen auf 200 °C vorheizen.



Das Backpapier in die Kuchenform legen.



Den Teig in die Form füllen ...



... und glatt streichen.



Die Kuchenform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Auf die Uhr sehen und den Kuchen ca. 40 min. backen.



Nach ca. 40 min. ...



... den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen.



Nun den Kuchen gut auskühlen lassen.



Den erkalten Kuchen aus der Form nehmen ...



... und das Backpapier entfernen.



Eine Tasse Puderzucker ...



... in die Schüssel geben.



Zwei Esslöffel Wasser auf den Puderzucker gießen...



...und die Zutaten mit einer Gabel zu einer glatten, dicken Glasur rühren.



Den Kuchen mit der Zuckerglasur bestreichen.



Nun nach Belieben dekorieren.



Guten Appetit wünschen die Regenbogenkinder und das Regenbogenteam aus dem Evangelischen Kindergarten „Unterm Regenbogen“ Langula!