Selterskuchen



Zutaten für ein Backblech :

Masse:
300 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
300 g Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
4 Eier
150 ml Öl
150 ml Selters (Mineralwasser)

Guss:
250 g Puderzucker
3-4 Esslöffel Orangenlimonade oder Apfelsaft
gelbe und rote Speisefarbe

Zubereitung:
Für die Masse die Eier mit dem Zucker, Öl und Selters verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale unter die Eiermasse rühren.
Ein Backblech (30×40 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen.
Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.
Für den Guss den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, mit

Orangenlimonade oder Apfelsaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen mit 2/3 des Gusses überziehen. Den restlichen Guss in 2 Portionen teilen und mit ein paar Tropfen Speisefarbe rot und gelb einfärben.
Den Guss getrennt in kleine Spritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und abwechselnd Linien auf den noch feuchten, weißen Guss spritzen. Mit einem Holzstäbchen abwechselnd von oben nach unten und von unten nach oben durch den Guss ziehen, so dass geschwungene Linien entstehen.

© lecker-backen.de