Papageienkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Gugelhupfform:

Rührteig:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 400 g Mehl
- 250 ml saure Sahne
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron
- 3 Esslöffel Vanillepuddingpulver
- 3 Esslöffel Schokoladenpuddingpulver
- 3 Esslöffel Rote Grützepulver
- evtl. Speisefarbe in gelb und rot

Außerdem:

- Fett für die Form
- dunkle oder helle Kuchenglasur
- bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Butter oder Margarine schaumig rühren, langsam den Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und unterrühren. Eier nach und nach dazugeben. Sauere Sahne unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in die Masse sieben und weiterrühren bis alles gut miteinander verbunden ist.

3. Masse in drei gleich große Teile teilen. 1 Teil mit Vanillepudding, 1 Teil mit Schokoladenpudding und 1 Teil mit Rote Grützepulver einfärben und glatt rühren. Eventuell noch mit Speisefarbe nachfärben, um eine kräftige Farbe zu bekommen. Eine Kuchenform fetten, und mit Mehl bestäuben.

4. In drei Schichten in die Form füllen und in den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

5. Nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

6. Helle oder dunkle Kuchenglasur im Wasserbad erwärmen, und den Kuchen damit glasieren. Mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.