Baumkuchen

Zutaten für 1 Kastenform:



Rührteig:
200 g Pflanzenmargarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Zitronensaft
3 Eier
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Außerdem:
150 g Puderzucker
2 Esslöffel heißes Wasser
Halbe Belegkirschen
Zitronat

Zubereitung:
Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, dazugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
Eine Kastenform fetten und eine etwa 1/2 cm dicke Schicht in die Form geben und verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 5 – 10 Minuten backen. Dann die nächste Teigschicht darauf streichen und wieder backen. Wiederholen bis der Teig verbraucht ist, dann den Kuchen auf einen Rost stürzen und erkalten lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Wasser verrühren. Den Kuchen damit glasieren. Mit Belegkirschen und Zitronat verzieren.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Spatze zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.