

Muttertagskuchen

Wie wär's, wenn du deine Mama mit einem Kuchen zum Muttertag überraschst?

Dieser geht ganz einfach!

Du brauchst außer den Zutaten:

- 1 große Bechertasse
- 1 Rührschüssel für den Teig
- 1 Handrührgerät oder 1 Kochlöffel
- 1 Backform (Gugelhupf, Kasten, oder irgendeine andere)
- etwas Butter oder Margarine für die Backform
- Topflappen
- 1 Kuchengitter



Und los geht's:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Deine Backform mit weicher Butter oder Margarine bestreichen
3. In die Rührschüssel gibst du:

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Sahne (1 Becher)
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker

Wenn du magst, kannst du 1 Tasse Schokoladenraspel oder 2 Esslöffel Kakao dazugeben.
Alle Zutaten mit dem Handrührgerät oder mit einem Kochlöffel gut verrühren und den Teig in die gefettete Backform gießen.

Jetzt ab damit in den Ofen und 1 Stunde backen.

Hol die Kuchenform mit Hilfe der Topflappen aus dem Backofen und stelle sie auf ein Kuchengitter.

Vorsicht heiß!

Löse mit einem Messer den Kuchen vorsichtig vom Rand und stürze den Kuchen auf das Gitter.

Wer möchte, kann den Kuchen mit Schokoladenguss bestreichen oder kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Ich wünsche gutes Gelingen !

