

## Papageien - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Kinder

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
4		Eier
1	Pack.	Vanillinzucker
400	Gramm	Mehl
250	ml	Saure Sahne
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
3	Essl.	Vanillepuddingpulver
3	Essl.	Schokoladenpuddingpulver
3	Essl.	Rote Grützepulverevtl Speisefarbe in gelb und rot

### AUSSERDEM

---

Fett für die Form  
Dunkle oder helle Kuchenglasur  
Bunte Zuckerstreusel

### Anleitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren, langsam den Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und unterrühren. Eier nach und nach dazugeben. Saure Sahne unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in die Masse sieben und weiterrühren bis alles gut miteinander verbunden ist. 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.

In drei Schichten in die Form füllen und in den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen noch 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

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