



BAUSTEIN KUCHEN

REZEPT

ZUTATEN:

- 400g weiche Butter
- 270g Staubzucker
- 2 Packungen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 6 Eier (Größe M)
- 400g Mehl
- 3 TL Backpulver
- Für das Topping:
Weiße Kuvertüre
Speisefarben
Bunte Schokolinsen

SO WIRD ES GEMACHT:

Zuerst richte dir ein Backblech oder eine rechteckige Kastenform her. Das Backblech mit Backpapier belegen und die Kastenform mit Butter ausstreichen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun geht es an den Teig. Die Eier mit Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Salz mit dem Mixer schlagen, danach die weiche Butter dazu geben und gut durchmischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und dann dem Teig unterheben.

Den Teig nun gleichmäßig am Backblech oder in der Kastenform verteilen und glatt streichen.

Den Kuchen kannst du jetzt in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 30-40 Minuten backen (je nach dem welche Form du genommen hast). Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

Hier soll dir bitte ein Erwachsener helfen!

Wenn der Kuchen gut durchgebacken ist, vollständig auskühlen lassen. Sollte er zu hoch sein, in der Mitte durchschneiden.

Während der Kuchen auskühlt, kannst du die weiße Kuvertüre erwärmen. Sobald diese eine flüssige Konsistenz hat in kleine Schüsseln aufteilen und mit der jeweiligen Farbe einfärben.

Den Kuchen in Quadrate und Rechtecke schneiden, dann glasieren und mit den Schokolinsen belegen.



Gutes Gelingen!