

Drei - Farben - Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 300 gr Zucker, 300 gr weiche Butter, 3 Eier (Gr. L), 1 Päckchen Backpulver, 1 Becher Saure Sahne, 1 Päckchen Puddingpulver Schoko, 1 Päckchen Puddingpulver Vanille, 1 Päckchen Rote Grütze Pulver.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Kranzform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Butter, Eier, Backpulver und saurer Sahne mit dem Mixer einen Rührteig herstellen.

Diesen Teig in drei gleiche Teile teilen.

Zum 1. Teil das Schokopudding - Pulver, zum 2. Teil das Vanillepudding - Pulver und zum 3. Teil das Rote Grütze - Pulver untermengen.

In genau dieser Reihenfolge die Teigteile in die Kranzform schichten.

Form in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und ca. 40 - 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.