



Ansprechpartnerin

Anna Remmers

Jugendpflegerin Gemeinde Bissendorf

E-Mail: jugendpflege@bissendorf.de

Mobil: 0151 14046199



Kreisverband
für die Region
Osnabrück e.V.



Jetzt ist Schluss mit Langeweile!

Papageienkuchen

Und so wird der Papageienkuchen gebacken:

Zutaten: 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 1 Prise Salz, 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eier, 75 ml Milch, etwas Lebensmittelfarbe (in blau, grün, gelb, rot), etwas Butter für die Form

Die Butter und den Zucker gut verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und mischen, anschließend zu den andern Zutaten geben. Mehl hinzufügen und kurz verrühren. Nun den Teig auf vier gleichgroße Schüsseln aufteilen.

Den Teig in unterschiedliche Farben mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Blech oder Kuchenform gut einfetten. Nun die unterschiedlich farbigen Teige nach und nach in großzügigen Klecksen auf dem Blech / in der Kuchenform verteilen.

Im Anschluss den Teig vorsichtig glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen (in einer Kuchenform etwas länger). Anschließend kann der Kuchen noch verziert werden.

Lasst es euch schmecken!

