

REZEPT FÜR EINEN GEBURTSTAGSKUCHEN!

Für den Kuchen braucht ihr folgende Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- 3 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1/8 l Milch (125 ml)

und nach Belieben 1/2 TL Zimt und/oder 3 EL Backkakao.

Die Zutaten verrührt ihr in einem Pott mit einem Handmixer zu einem schönen, cremigen Teig. Den Teig gebt ihr dann in eine gefettete Gugelhupfform. Alternativ könnt ihr auch eine Kastenform nehmen.

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze muss der Kuchen ca. 60 Minuten backen.

Vor dem Stürzen unbedingt abkühlen lassen, dann bekommt ihr den Kuchen besser aus der Form!



Wenn ihr mögt, könnt ihr den Kuchen mit Schokoglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben und dazu mit allerlei süßen Leckereien verzieren.

Und zum Schluss kommen noch viele bunte Geburtstagskerzen oben drauf.

Bastian Basse

*Fachbereich Gottesdienst und Kirchenmusik
im Institut für Aus-, Fort- und Weiterbildung
der Evangelischen Kirche von Westfalen*

E-Mail: bastian.basse@institut-afw.de

Web: <https://www.institut-afw.de/weihnachten>

