

Indianerkuchen für den Indianergeburtstag



60-70 min.



10-15 Personen



leicht

Für den Kuchenboden:

- Eier 5 Stk
- Wasser (heiß) 5 EL
- Zucker 130 g
- Salz 1 Prise
- Mehl 200 g
- Backpulver 1 1/2 TL

Für den Belag:

- Philadelphia 400 g
- Joghurt 300 g
- Zucker 4 EL
- Zitronensaft 2 EL
- Sahnesteif 2 Päckchen
- Bananen 2 Stk
- Himbeeren, Heidelbeeren
- Kiwi 1-2 Stk
- Trauben 1 Päckchen
- Mango 1 Stk

1

Heize den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.

2

Schlage die Eier mit dem Wasser auf höchster Stufe rund 10 Minuten lang bis die Masse schaumig wird. Lasse dabei langsam den Zucker und das Salz einrieseln.

3

Vermische in einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver. Siebe diese Mehlmischung auf die Eier-Zucker-Creme und hebe sie vorsichtig unter.

4

Verteile den Biskuitteig auf dem Backblech und streiche ihn glatt. Backe den Biskuitteig rund 30 Minuten bis er goldgelb ist.

5

Während der Kuchen im Ofen ist, kannst du schon einmal den Belag vorbereiten. Rühre aus Philadelphia, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Sahnesteif eine Creme. Stelle diese in den Kühlschrank falls der Kuchen noch dauert. Schneide dann das Obst in kleine Würfel, Scheiben etc.

6

Wenn der Kuchenboden abgekühlt ist, kannst du einen Marterpfahl ausschneiden. Drehe dazu den Kuchen hochkant vor dich und schneide links und rechts mit einem scharfen Messer einen dünneren Streifen weg, sodass in der Mitte ein dicker Streifen übrig bleibt. Halbiere die beiden dünnen Streifen und lege aus diesen links und rechts etwas höher als die Mitte die zwei Flügel des Marterpfahls.

7

Jetzt kannst du den Kuchen mit der Creme bestreichen und mit dem Obst bunt belegen. Stelle den Kuchen (besonders im Sommer) kühl, bis der Geburtstag beginnt.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Indianergeburtstag!**