

Raketen Kuchen für den Weltraumgeburtstag



30-40 min.



10-15 Personen



leicht

Für den Kuchenteig:

- Butter: 350 g
- Zucker: 250 g
- Vanillin-Zucker: 1 Pk
- Eier: 6 Stk
- Mehl: 350 g
- Backpulver: 3 TL
- Zitrone: 1 Stk

Für die Dekoration:

- Puderzucker: 1 Pk
- Zitrone: 1 Stk
- rote Lebensmittelfarbe
- Smarties zum Verzieren

1

Rasple die Schale der Zitrone mit einer Küchenreibe in eine kleine Schüssel und presse sie aus. Heize den Ofen auf 180 Grad Umluft vor.

2

Erwärme die Butter, bis sie etwas flüssig wird. Verrühre dann Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät zu einer glatten Masse. Schlage nacheinander die Eier dazu.

3

Gib vorsichtig Mehl und Backpulver dazu und rühre weiter, bis du wieder eine glatte Teigmasse hast. Zum Schluss rührst du noch Zitronensaft und –schale unter.

4

Lege das Backblech mit Backpapier aus und verteile die Teigmasse gleichmäßig auf dem ganzen Blech. Backe den Kuchen ca. 20 min bei 180 Grad Umluft.

5

Während der Kuchen im Ofen ist, kannst du die Zeit nutzen, um aus Backpapier eine Raketenvorlage aus Backpapier auszuscheiden und den Zuckerguss anrühren. Presse dazu eine Zitrone aus und rühre ein Päckchen Puderzucker mit einem Schneebesen unter, bis ein relativ dickflüssiger Zuckerguss entsteht. Färbe den Zuckerguss mit roter Lebensmittelfarbe.

6

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, benutzt du ein scharfes Messer, um die Raketenform aus dem Kuchen auszuscheiden.

7

Mit einem Backpinsel bestreichst du deinen Raketenkuchen mit dem Zuckerguss. Bunte Smarties sehen super als Verzierung aus.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deiner Halloweenparty!**