



Smarties-Kuchen

Zutaten

Für den Teig

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Vanillezucker
- 375 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Backpulver
- 125 ml Milch oder Sprudelwasser

Für den Belag

- 1 Pck Smarties
- 70 g Puderzucker
- 2 EL Saft von einer Zitrone

Zubereitung

- ✓ Den Backofen auf 175° vorheizen.
- ✓ Die weiche Butter mit einem Mixer schaumig schlagen.
- ✓ Zucker und Vanillezucker hinzufügen und verrühren.
- ✓ Anschließend die Eier nacheinander unterrühren, wobei jedes einzelne Ei vollkommen verrührt sein muss, bevor das nächste zugefügt wird.
- ✓ Nun den Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone hinzufügen.
- ✓ Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver in einer separaten Schüssel mischen und unter die Butter-Ei-Masse geben.
- ✓ Dabei die Milch oder das Sprudelwasser (die Kohlensäure macht den Teig lockerer) gleichzeitig mitverquirlen. Es sollte ein cremiger sahniger Teig entstehen.
- ✓ Eine Springform mit Butter einfetten und mit Paniermehl auskleiden, dann löst sich der Kuchen besser aus der Form.

- ✓ Den Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen.
- ✓ Den Kuchen bei 175° ca. 50-55 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.
- ✓ Anschließend den Kuchen etwas 15 Minuten noch in der Form kalt werden lassen.
- ✓ Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, wird der Puderzucker mit dem Zitronensaft verrührt, sodass eine leicht cremige Masse entsteht. Nicht zu viel Zitronensaft verwenden, sonst wird die Masse zu flüssig.
- ✓ Die Zitronenpuderzuckercreme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und die Smarties am Rand in die noch feuchte Glasur legen.
- ✓ Etwa 1 Stunde trocknen lassen und fertig ist der Kuchen.



Gutes Gelingen und guten Appetit!
Euer OHA-Team