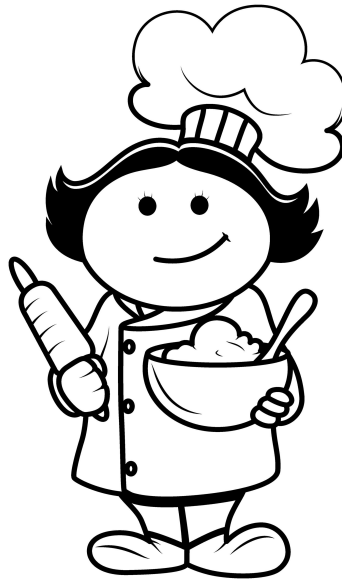


Schneller Kuchenboden



Viele Ausmalbilder zum Ausdrucken findest du auf unserer Webseite: <http://www.familienbande24.de>

Zutaten:

- 225 gr Mehl
- 160 gr Zucker
- 150 ml Sahne
- 2 EL Backpulver
- ein Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Wasser oder Selter
- 50 ml Speiseöl
- wenn man möchte: 2 EL Backkakao

Für den Belag:

- eine Tüte Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- eine handvoll Himbeeren

Zubereitung

In einer Rührschüssel das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Backpulver und ggf den Backkakao verrühren. Das Wasser und das Öl dazu geben und ebenfalls gut verrühren. Eine Springform mit etwas Öl fetten und den Teig hineingeben. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen, den Kuchen etwas auskühlen lassen. Den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen. Die Himbeeren unter heben und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen für einige Stunden in den Kuchen stellen, bis der Pudding fest ist.

Für den Belag kann man jeden Belag nach Geschmack nehmen. Zum Beispiel kann man den Boden auch mit Erdbeeren belegen und mit Tortenguss übergießen.