

Kuchen backen – Sepp Ehrich

Was brauchen wir:

- Kuchenboden:
 - Eine Kuchenmischung
 - Eine Tasse Wasser
 - Eine halbe Tasse Pflanzenöl
 - Eine Dose Apfelmus
 - Zwei kleine Würfel Butter
 - Eine große Plastikschaale
 - Zwei runde Kuchenbackformen
 - Einen Mixer
- Pudding:
 - Eine Puddingmischung (Schokolade oder Vanille)
 - 500ml Milch
 - 40g Zucker
 - Einen Topf
 - Einen Kochlöffel
- Früchte:
 - zum Beispiel Bananen, Erdbeeren, Weintrauben, Äpfel
- Glasur:
 - Eine Glasurmischung (rot oder klar)
 - 250ml kaltes Wasser oder Fruchtsaft
 - 30ml Zucker
 - Einen kleinen Topf



Was müssen wir beachten:

Die Zutaten müssen frei von Nüssen, von Sesam, von Eiern und von Sonnenblumen (Öl oder Kernen) sein. Ich bin allergisch auf diese Sachen.

Als Ersatz für Eier benutzen wir das Apfelmus.

Kuchenboden zubereiten:

1. Den Ofen anmachen und auf 350 Grad Celsius aufheizen,
2. Eine große Plastischale nehmen,
3. Die Kuchenmischung, die Tasse Wasser, die halbe Tasse Pflanzenöl und das Apfelmus in die große Schale geben und mit dem Mixer gut vermischen,
4. Zwei runde Kuchenbackformen mit der Butter einreiben, damit der Kuchen nicht anbäckt,
5. Den gut vermischten Kuchenteig in die beiden Kuchenbackformen gießen und mit einem Löffel glattstreichen, danach den Löffel ablecken 😊,
6. Die beiden Kuchenformen in den Ofen stellen und für 25 bis 30 Minuten backen,
7. Wenn der Kuchen gebacken ist, für eine Stunde kaltstellen.

Pudding kochen:

1. Wenn die Kuchenböden kalt sind, den Pudding kochen,
2. In einer Tasse das Puddingpulver mit einer halben Tasse Milch und dem Zucker anrühren,
3. Die restliche Milch zum Kochen bringen, aber vorsichtig, damit die Milch nicht anbrennt,
4. Unter Rühren das angerührte Puddingpulver hinzufügen und zum Kochen bringen, immer schön umrühren,
5. Danach den Pudding in die beiden Kuchenformen über den Kuchenboden gießen, bis er gleichmäßig verteilt ist, den Rest mit dem Löffel schnell essen,
6. Die beiden Kuchenformen wieder kaltstellen, am besten für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kuchen mit Früchten belegen:

1. Die Früchte beliebig klein schneiden,
2. Wenn man Früchte aus einer Dose nimmt, dann zuerst die Früchte mit einem Sieb abtropfen lassen,
3. Dann den Kuchen mit den Früchten belegen.



Glasur kochen:

1. Die beiden Kuchenböden bereitstellen,
2. Im kleinen Topf das Glasurpulver mit dem Zucker vermischen,
3. Danach das Wasser oder den Fruchtsaft langsam dazugeben, dabei immer schön umrühren,
4. Den Topf auf den Herd stellen und zum Kochen bringen, auch gut umrühren, damit es nicht anbrennt,
5. Für eine Minute kochen lassen und dann sofort die Glasur gleichmäßig über die beiden Kuchenböden gießen,
6. Mit dem Löffel glattstreichen und darauf achten, dass alle Früchte mit Glasur bedeckt sind,
7. Jetzt ist der Kuchen fertig. Jetzt nur noch einmal kaltstellen und dann wird gegessen.