

Blaeschi-Kuchen

Zutaten:
(für ca 8 Stücke)

150g	Butter	100g	Schokoladenpulver
300g	Zucker	75g	Gemahlene Haselnüsse
300g	Mehl	½ Packung (2TL)	Backpulver
1.5 dl	Milch	1 Packung	Vanillezucker
3	Eier	1 Prise	Salz

So geht's:

Backofen auf 180°C (Umluft: 60°C) aufwärmen.
Butter aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich wird.

Die weiche (nicht flüssig!) Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben.
Ein Ei nach dem anderen hinzufügen und umrühren.

Mehl, Backpulver, Schokoladenpulver und Nüsse in einer zweiten Schüssel vermischen. Danach jeweils die Milch und die Mehl-Mischung abwechselungsweise zum Teig hinzufügen und gut umrühren.

Wer will kann auch noch einige Smarties in den Blaeschi-Kuchen mischen. So wird er viel bunter.

Den Teig in eine runde Kuchenform füllen. Eventuell müsst ihr die Backform noch mit Butter und Mehl einfetten. Fragt am Besten eure Eltern. Danach kann der Kuchen für 40 Minuten, in der unteren Hälfte des Ofens, backen. Nachdem der Kuchen vollständig gebacken ist, ihn auskühlen lassen.

Dekoration: Hier seid ihr Blaeschis gefragt!

Ihr könnt z.B. aus einem Blatt Papier das Blauringzeichen ausschneiden und dann auf den Kuchen legen. Zum Schluss ein wenig Puderzucker darüber streuen. Und schon ist euer Blaeschi-Kuchen fertig.

Natürlich könnt ihr den Kuchen so bunt gestalten, wie ihr wollt!
Zeigt uns eure Blauring-Kreationen. Wir freuen uns 😊.

