

Zur Essens-Zeit (Rezepte)

Rezept Inselkuchen (Text und Bilder von Manuela Gouget)



Für den Teig (ein Blech):

- 6 Eier
- 1 große Tasse Limo
- 1 große Tasse Öl
- 2 große Tassen Zucker (oder etwas weniger)
- 3 große Tassen Mehl
- 1 Prise Zahl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tube blaue Lebensmittelfarbe

Erst die flüssigen Zutaten verrühren, dann Mehl und Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Teig auf ein gefettetes, tiefes Backblech geben und bei 180 Grad ca. 40-45 Min. backen. Wenn der Kuchen beginnt, oben braun zu werden, mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen.

- 1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen

Die Pfirsiche oder Aprikosen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Mit Schirmchen, Perlen, Gummi-Fischen dekorieren.

Achtung: Setzt man die Pfirsiche schon vor dem Backen in den Teig, sinken sie zu tief ein, deswegen erst nach dem Backen oben drauf setzen

Alternative: einen Blechkuchen ohne blaue Farbe backen und nach dem Backen einen Zuckerguss mit Puderzucker, Zitronensäure und blauer Lebensmittelfarbe anrühren. Den Kuchen damit dick bestreichen und verzieren