

Mary Ward Kuchen

Zutaten:

250g weiche Butter

225g Zucker

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

5 Eier

400g Mehl

100g Stärke

3 TL Backpulver

120 ml Milch

Rote/Orange/Gelbe/Grüne/Blaue/Violette Lebensmittelfarbe

4 EL Nutella

Für die Deko:

Weißes Fondant

Weißer Schokolade

Lebensmittelfarben wie oben

Esspapierblumen / Zuckerblumen

Arbeitsschritte:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig. Rühre nun jedes Ei ca. eine Minute einzeln ein.
2. Verrühre Mehl, Stärke, Backpulver und siebe die Zutaten. Rühre das Gemisch abwechselnd mit der Milch in den Teig und verrühre ihn kurz. Färbe den Teig ein.
3. Backe den Kuchen nun 50 min. lang im auf 180° vorgeheizten Ofen.
4. Schneide den ausgekühlten Kuchen durch und streiche das Nutella hinein.

