

Omas Luftkuchen

Wir brauchen.

- 250g Mehl
- 200g Zucker
- 50g Kakao
- 1 Teelöffel Natron
- 250g Margarine
- 1 Becher Schmand
- 4 Eier
- 1 Glas Sauerkirschen
- Bunte Streusel
- Vollmilch Kuvertüre

Zubereitung



Mischen Sie zuerst Mehl, Zucker, Kakao und Natron zusammen.



Danach kommen die restlichen Zutaten Eier, Schmand und Margarine.

(Margarine kurz in die Mikrowelle geben das sie flüssig wird.)

Verrühren Sie alles zusammen, damit keine Klumpen mehr zu sehen sind.



Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen.

Die Kirschen können Sie nach Belieben verteilen.

Jetzt muss der Kuchen 15-20 Minuten in den Backofen auf mittlere Schiene bei 170- 200°C Ober-Unterhitze backen.



Lassen Sie den Kuchen gut abkühlen.

Danach mit Vollmilch Kuvertüre bestreichen und die Kinder können den Kuchen noch mit bunten Streuseln verzieren.

Guten Appetit