



STÄDTER®

3D-Fußballkuchen

ARBEITSZEIT: CA. 20 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 80-90 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 400 g weiche Butter, 400 g Zucker, 7 Eier, 600 g Mehl, 12 g Backpulver | **Eine optionale Wunschzutat:** 100 g Kokosflocken, 80 g Kakao, 6 EL Zitronensaft | **Dekoration:** nach Belieben

Zubereitung des Teiges:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, unter die Masse rühren und eine Wunschzutat hinzugeben. Den Teig in die gefettete und leicht mit Mehl ausgestreute Backform geben und backen.

Backzeit 80-90 Minuten. Ober-/Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C. Bitte beachten, dass die Backzeit bei Rezeptänderung variieren kann. Mehr Teig benötigt eine längere Backzeit, weniger Teig eine kürzere.

Nach dem Backen die Form leicht auf den Tisch aufklopfen, damit sich der Kuchen löst, danach ca. 15 Min. abkühlen, anschließend den Kuchen aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Dekoration:

Der Kuchen kann nach Belieben zum Beispiel mit Icing, Schokolade, Streudekor oder Puderzucker dekoriert werden.

