

Selterskuchen

Arbeitsaufwand: 10 Minuten
Koch-/Backzeit: 20-30 Minuten

Zutaten für 1 Blech Selterskuchen:

- 1 große Schüssel
- 2 Tassen Zucker
 - 4 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
 - 1 Tasse Öl
 - 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Mineralwasser (Sprudelwasser/Selters)
 - 1 Packung Backpulver
- Kuchendekorationen, z.B. Bunte-/Schoko-Streusel, Zitronenglasur etc.
 - Schneebesen/Kochlöffel/Handmixer
 - Backblech+Backpapier



Zubereitung:

1. Zunächst gebt ihr alle Zutaten nacheinander in eine große Schüssel und vermischt diese gut, bis alles schön flüssig verrührt wurde und der Teig cremig ist. Dafür nutzt ihr euren Kochlöffel, Schneebesen oder Handmixer.



2. Jetzt bereitet ihr das Backblech mit dem Backpapier vor. Habt ihr das getan, kippt ihr vorsichtig den ganzen Teig aus der Schüssel auf das Blech. Mit einem Löffel streicht ihr dann den Teig in alle Ecken, sodass er gleichmäßig auf dem Blech verteilt ist. Den letzten Rest aus der Schüssel könnt ihr gerne naschen, oder mit einem Löffel richtig auskratzen.



3. Nun wird der Ofen von euch vorgeheizt- 180° bei mittlerer Hitze/Umluft.
4. Hat der Ofen die Temperatur erreicht, schiebt ihr das Blech hinein und wartet die Zeit ab:

20min bei Umluft
25-30min bei mittlerer Hitze

Lasst euch hierbei gerne von Mama oder Papa helfen, damit der Kuchen nicht verbrennt.

5. Ist die Zeit vorbei, nehmt ihr den Kuchen aus dem Ofen, **VORSICHT HEIß**. Anschließend lasst ihr den fertig gebackenen Kuchen etwas abkühlen. Wenn er nicht mehr heiß ist, könnt ihr ihn mit eurer Dekoration verzieren.

Achtung: Gerade beim letzten Schritt lasst ihr euch bitte von Mama und Papa helfen.

GUTEN APPETIT! 😊

