

Zutaten:

Teig:

5 Eier
250 g Zucker
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone
100 ml Wasser
380 g Mehl
1 P. Backpulver
1/4 l Speiseöl
rote, gelbe und blaue
Speisefarbe

Guss:

150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1-2 EL Wasser

Zum Verzieren:

fürs Auge eine Dragée
aus Schokolade
bunte Fruchtgummis
Erdbeerschnüre



Zubereitung:

Eier mit Zucker, Zitronenschale und Wasser schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** darüber sieben und zusammen mit dem Öl unterheben.

Den Teig in drei Schüsseln verteilen, je einen Teil mit Speisefarbe rot, gelb und blau einfärben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star legen** und den **Flipper** darauf stellen. Drei Esslöffel des roten Teiges in die Mitte des **Flippers** geben, von der nächsten Farbe drei Esslöffel darauf geben. Wieder die nächste Farbe darauf geben, solange bis der Teig aufgebraucht ist.

Achtung! Nicht verstreichen!

Der farbige Teig läuft auseinander und bildet dabei Streifen.
Im vorgeheizten Ofen 40 Min. bei 180° C

Puderzucker, Zitronensaft und Wasser zu einem Guss verrühren und den lauwarmen Kuchen damit bestreichen. Die Dekoration in den noch feuchten Guß legen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C