



Thedas Geburtstagskuchen

Für den Teig

250g Butter
500g Mehl
4 Eier
1 P. Backpulver
1/8 l Milch
1 Prise Vanille
130g Rohrzucker

Für die Glasur

200g Puderzucker
4 EL Himbeersirup

Den Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in einer Rührschüssel zu einem Rührteig verrühren.

Achtung: Der Teig darf nicht zu fest sein, notfalls musst du noch etwas mehr Milch dazu geben.

Eine Gugelhupfform einfetten. (Das kannst du mit Öl oder Butter machen.)

Nun 2/3 des Teigs in die Kuchenform geben. Der restliche Teig bleibt in der Schüssel.

4 EL Kakao mischst du unter den Teig in der Schüssel. Vielleicht brauchst du auch hier noch etwas Milch, da der Teil später sonst zu trocken ist.

Nun gibst du den Kakaoteig ebenfalls in die Kuchenform. Mit einer Gabel oder einem Holzstiel, z.B. von einem Kochlöffel, hebst du den Kakaoteig vorsichtig unter den hellen Teig. So entsteht später die schöne Marmorierung.

Nun schiebst du den Kuchen für 55 Minuten in den Ofen.

Für die Himbeerglasur

200g Puderzucker mit 4 EL Himbeersirup in einer kleinen Schüssel vermischen und bei Seite stellen.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist und ausgekühlt ist, gießt du die Himbeersoße vorsichtig über den Kuchen und verstreichst sie mit einem Backpinsel. Auch Stellen an denen es zu sehr herunter läuft, nimmst du mit einem Pinsel auf und verstreichst sie erneut.

Nun kannst du den Kuchen noch mit Smartis, essbarem Konfetti oder frischen Himbeeren verzieren.

Ich wünsche dir viel Spaß bei deiner Geburtstagsfeier, lasst euch den Kuchen schmecken,