Kuchen in Donutform

Das Rezept vom Kuchen in Donutform ist ein gelungenes Mitbringsel, nicht nur für Simpsons-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
230 g	Mehl
20 g	Vanillepuddingpulver
1 TL	Backpulver
1 Flasche	Backaroma (Vanille)

Für die Glasur

Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (rosa)
120 g	Staubzucker
Nach Belieben	Wasser (zum Anrühren)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunte)

Zubereitung

1. Für den **Kuchen in Donutform** den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und

den Ring einfetten. Dann eine leere Konservendose oder etwas ähnliches rundes und feuerfestes mit Backpapier umwickeln, und das überstehende Papier in die Dose einschlagen. Jetzt den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Für den Teig, die Butter mit den Zucker und dem Vanillezucker gut verrühren. Dann die Eier einzeln nach und nach unter Rühren hinzufügen. Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver gut vermengen und auf die Masse sieben. Zum Schluss noch das Vanillearoma unterrühren.

3. Nun die Dose in die Mitte der Springform platzieren und den Teig einfüllen. Dabei die Dose entweder festhalten, oder mit einem Gegenstand beschweren, damit sie nicht verrutscht. Anschließend, den Teig glattstreichen und den Kuchen im Ofen ca. 50 min. fertig backen. Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

4. Für die Glasur, den Staubzucker mit dem Wasser und der Lebensmittelfarbe zu einem pinken Guss anrühren. Den Zuckerguss großzügig auf dem Kuchen verteilen und noch im feuchtem Zustand mit den bunten Streuseln dekorieren.

Tipp

Den Kuchen in Donutform kann man auch mit Schokoladenstreuseln backen, und im Anschluss mit Kuvertüre überziehen.