

Knallbunter KLÄX-Käse-Kuchen

Waaaaaas? KLÄX ist schon 20 Jahre alt? Also schon erwachsen?! Zum Glück ist man für leckeren Geburtstagskuchen nie zu alt. Dieser Kuchen hier ist nicht nur knallbunt, sondern vor allem kläxig-köstlich und kinderleicht gemacht.

Du brauchst:

- 2 Pakete Quark (je 500 Gramm)
- 2 Tüten Puddingpulver Vanillegeschmack
- 150 Gramm Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 5 Eier
- ½ Paket Margarine (250 Gramm)
- Vier Tuben Lebensmittelfarbe (rot, blau, grün, gelb)

Außerdem:

Eine große Schüssel für den Teig, einen Mixer, vier kleine Schüsseln, vier Esslöffel, ein hohes Gefäß für den Eischnee, Backpapier und eine Springform

So wird daraus ein KLÄX-Kuchen:

1 Trenne die Eier (oder lass dir von einem Erwachsenen helfen). Fülle das Eiweiß in ein hohes Rührgefäß und das Eigelb in die große Teigschüssel.

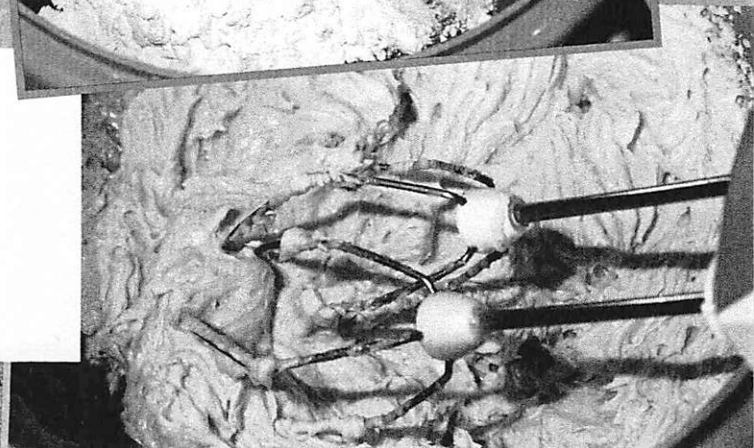
Schlage das Eiweiß mit dem Mixer, bis es eine feste Masse, also Eischnee, ist.

2 Gebe den Zucker, die Margarine, den Vanillezucker und das Puddingpulver zu den Eigelben.

3 Mixe diese Zutaten, bis es eine cremige Masse ist.

Gebe den Quark zu der Masse und mixe noch einmal, bis alles gut verrührt ist.

Hebe nun vorsichtig das Eiweiß unter den Teig. Nicht mixen, sondern mit einem großen Löffel einrühren, bis keine weißen Stücke mehr zu sehen sind.



4

Nun wird's bunt:

Teile den Teig mit einem Esslöffel auf vier kleine Schälchen auf. Gebe in jede Schale eine der vier Lebensmittelfarben und rühre so lange, bis der Teig gut durchgefärbt ist.



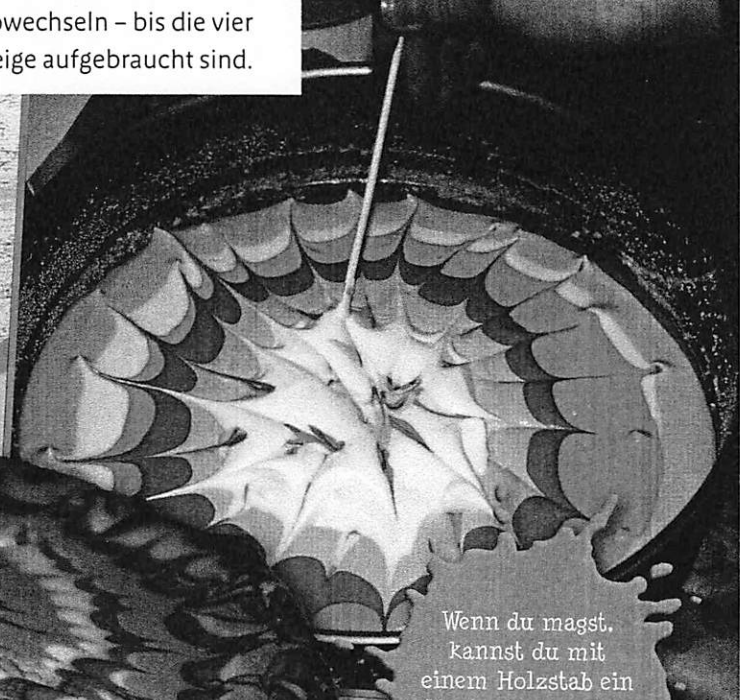
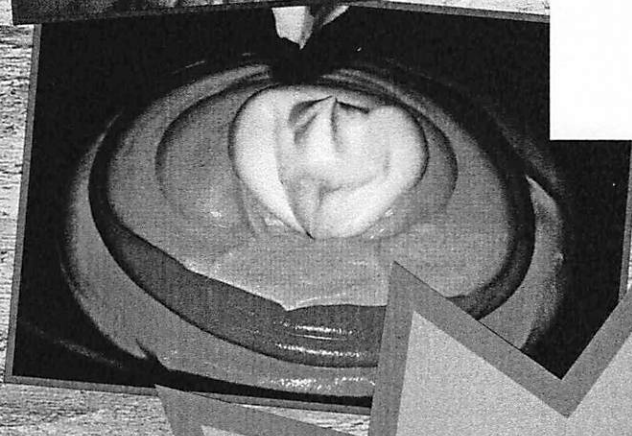
5

Lege die Springform mit Backpapier aus und fülle nun die vier Teigfarben abwechselnd mit einem Esslöffel in die Form.



6

Gib jeweils drei Esslöffel Teig in die Mitte der Form und fülle dann die nächste Farbe in die Mitte des Teigkleckses und so weiter. Die Farben kannst du nach Lust und Laune abwechseln – bis die vier Teige aufgebraucht sind.



Wenn du magst, kannst du mit einem Holzstab ein Muster in den Teig ziehen.

7

Heize den Backofen auf 180 Grad auf, und lass den KLÄX-Kuchen 45 Minuten backen. Lasse den Kuchen gut auskühlen. Fertig!

Lade deine Freunde zu einer KLÄX-Party ein. Mit Kuchen essen, KLÄX-Lesen und Quatschen könnt ihr einen lustigen Tag verbringen. Schickt uns gerne ein Foto davon zu!