

# Legokuchen



Schwierigkeit: Mittel



Dauer: 35 Min.



## Zutaten:

### FÜR DEN TEIG:

- 250 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 6 Eier (mittelgroß)
- 300 g Weizenmehl
- 130 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150ml 150ml Apfelsaft oder Milch  
Abgeriebene Zitronenschale  
(nach Geschmack)

### FÜR DIE DEKO:

- 3 EL Apfelsaft zum Bestreichen
- 250 g Puderzucker
- 3 EL Milch
- 3 EL Apfelsaft oder Zitronensaft
- bunte Schokolinsen
- 200g Natürliche Lebensmittelfarben

## 1. Schritt:

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

## 2. Schritt:

Butter und Zucker cremig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren.

## 3. Schritt:

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Zitronenschale mischen. Abwechselnd mit dem Apfelsaft unter die Eiercreme rühren.

## 4. Schritt:

Teig auf dem Blech verteilen und 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

## 5. Schritt:

Kuchen in Streifen schneiden, Puderzucker mit Flüssigkeit zu einem Guss verrühren und einfärben.

## 6. Schritt:

Teigplatten mit dem Guss bestreichen, in Stücke schneiden und mit Schokolinsen dekorieren.

