

Interkulturelles Kochen – Selterskuchen

Der Selterskuchen ist schnell gemacht und sehr lecker!

Was brauchst du?

Für den Kuchen

- 4 Eier
- 1 Tasse Öl
- 2 Tassen Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Selters (Mineralwasser mit Kohlensäure)
- 1 Päckchen Backpulver

Für den Guss

- 250 Gramm Puderzucker
- 100 Gramm Butter
- etwas Zitrone

Wie bereitest du den Selterskuchen zu?

Du kannst den Selterskuchen in **6 Schritten** zubereiten.

1. Du rührst alle Zutaten für den Kuchen in einer Schüssel zusammen.



Interkulturelles Kochen – Selterskuchen

2. Du legst ein Blatt Backpapier auf das Backblech. Dann gibst du den Teig auf ein Küchenblech und verteilst ihn gleichmäßig.



3. Du backst den Kuchen etwa 20 Minuten im Backofen. Stelle den Backofen auf 180 Grad mit Umluft.



Interkulturelles Kochen – Selterskuchen

4. Du stichst mit einem Zahnstocher in den heißen Kuchen. Der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig am Zahnstocher hängen bleibt. Danach lässt du den Kuchen abkühlen.



5. Du mischst die Zutaten für den Guss. Dafür sollte die Butter weich sein.



Interkulturelles Kochen – Selterskuchen

6. Du verteilst den Guss auf dem kalten Kuchen. Dann stellst du ihn in den Kühlschrank, bis der Guss fest ist. Fertig!



Guten Appetit! 😊