

## Muttertagstorte

dazu brauchst du:

- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- einen halben Becher Öl (oder zerlassene Butter)
- 1 Becher Kakao
- 1 Becher Nüsse
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

so wird's gemacht:

1. Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Backrohr (180°C) vorheizen.
3. Zucker und Eier mit dem Mixer schaumig rühren.
4. Öl (oder Butter) und Kakao dazugeben und vermischen.
5. Nüsse, Sauerrahm, Mehl und Backpulver unterrühren.
6. Den Teig in die Backform füllen und im Backofen bei 180°C ca. 50 min backen.



Schneide Buchstaben aus Papier aus und lege diese auf den Kuchen – nun mit Staubzucker bestreuen. Buchstaben mit einer Pinzette entfernen. Wenn du willst, kannst du den Kuchen noch mit Erdbeeren verzieren.



Mit einem Zahnstocher oder einer Stricknadel kannst du deiner Mama etwas Schönes auf den mit Staubzucker bestreuten Kuchen schreiben.



Hier ist die Torte mit Schokoladensoße und mit geschnittenen Erdbeeren verziert.

(Rezept für die Sauce: Eine Packung Sahne aufkochen und 2 Tafeln Schokolade einrühren.)

Gutes Gelingen und noch eine schöne restliche Zeit Zuhause, wünscht dir deine WE-Lehrerin  
Frau Oberscheider