Rezept

# Kickerkuchen

Ein Rezept von Kickerkuchen, am 03.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **8** | Eier (L) |
| **400 g** | weiche Butter |
| **350 g** | Mehl |
| **1 Pck.** | Backpulver |
| **450 g** | Puderzucker |
| | flüssige grüne Speisefarbe (aus der Tube) |
| **22 Stk** | 11 rote und gelbe Gummibärchen |
| **350 g** | Zucker |
| **3** | Zitronen |
| **100 g** | Speisestärke |
| | Fett für die Form |
| **10 EL** | frisch gepresster Zitronensaft |
| | weiße Zuckerschrift (aus der Tube) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 rechteckige Springform von 35 x 24 cm (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen.

2. Eigelbe mit Zucker und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Den Saft der Zitronen auspressen und unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Mischung und den Eischnee zur Eimasse geben und nur kurz untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Deko Puderzucker mit Zitronensaft in einer Schüssel zu einem dicken Guss verrühren. Mit Speisefarbe nach Belieben grün einfärben. Den Guss bis auf 2 EL auf den Kuchen geben und mit einer Palette nach allen Seiten und am Rand verteilen. Den Zuckerguss fest werden lassen.

4. Mit weißer Zuckerschrift die Spielfeldlinien auftragen, zuerst die Grundlinien am Kuchenrand entlang, dann die Mittellinie mit dem Anstoßkreis und zuletzt die Torlinien. Die Gummibärchen mit dem übrigen Zuckerguss bestreichen und als Spielfiguren auf dem Spielfeld befestigen.