

Strolchen's Selterskuchen

(für ca. 20 Strolch-Stücke)

Ihr braucht:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 3 $\frac{1}{2}$ Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Päckchen Vanille-Zucker (besser: Vanille-Extrakt)
- 1 Tasse Selters
- 1 Tasse Öl
- 1 Prise Salz
- 1 guter Schuss Zitrone
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Puderzucker
- Zitronensaft
- Evt. Gummibärchen, Smarties o. ä.

Und so geht's:

Ganz einfach wird aus den Zutaten ein Teig gerührt und auf ein hohes Backblech gegeben. Bei 225 °C (Umluft etwas weniger) ca. 15 Minuten backen. Nicht zu lange, dann wird der Kuchen trocken. Aus Puderzucker und Zitronensaft wird ein Guss gerührt und der Kuchen damit bestrichen. Evt. noch verzieren und

Guten Appetit!



Das schönste an diesem Kuchen ist, dass Ihr den wirklich fast alleine machen könnt!!