

Yellow Cake – Ein Adventsrezept

Die Uranverbindungen, die Ausgangsstoff für Brennelemente sind, nennt man aufgrund ihrer Farbe auch Yellow Cake. Wir haben für euch das etwas andere Yellow-Cake-Rezept, garantiert strahlenfrei.



Yellow Cake, Foto: Cogema (AREVA)

Zutaten (für 12 Muffins)

250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/2 TL Natron
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
1/2 TL Salz
1 Bio-Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
80 ml neutrales Öl
2-3 Eier (je nach Größe)
250 g Saure Sahne oder Joghurt
gelbe Lebensmittelfarbe
evtl. etwas Puderzucker
evtl. 12 Muffin-Papier-Backförmchen

Zubereitung:

Backofen vorheizen. Trockene und feuchte Zutaten in getrennten Schüsseln zusammenmischen (Salz und Zucker können aber auch mit in die Ei/Öl/Joghurtmasse). Die Lebensmittelfarbe mit den feuchten Zutaten vermischen. Der Zitronensaft kann wahlweise in den Teig gegeben oder für einen Zuckerguss verwendet werden.

Alles zügig zusammenrühren und in Muffinförmchen verteilen.

Bei 180°C (Umluft: 160°C) 20-25 Minuten backen

5 Minuten im Blech ruhen lassen, dann aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Wahlweise Puderzucker mit etwas Zitronensaft anrühren, Lebensmittelfarbe dazugeben und nach dem Auskühlen auf die Muffins streichen.

