

## Papageienkuchen



200 g weiche Butter oder Margarine  
300 g Mehl  
300 g Zucker  
4 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
¼ l Crème fraîche  
1 Packung Schokoladenkuvertüre  
Lebensmittelfarben

Die sechs ersten Zutaten verrühren.  
Den Teig in drei Schüsseln verteilen.  
Jeden Teig mit einer anderen Farbe einfärben.  
Die verschiedenfarbigen Teigsorten abwechselnd in eine gefettete Backform geben.  
Bei 200°C für 35 Minuten backen.

Abkühlen lassen, dann mit Kuvertüre verzieren.

