

# Sockes super Ringel-Kuchen

## Zutaten:

6 kleine Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Zucker  
125 ml lauwarmes Wasser  
250 g Butter oder Margarine  
375 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1–3 EL Backkakao  
Bei Bedarf rote Lebensmittelfarbe

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Zuerst das Eigelb vom Eiweiß trennen. Die 6 Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker dann mit einem Handrührgerät mixen, bis sie schön cremig sind. Butter oder Margarine in einem kleinen Topf auf dem Herd schmelzen. Anschließend Wasser, flüssige Butter oder Margarine, Mehl und Backpulver dazugeben unditerrühren, bis der Teig ganz glatt ist.
3. Nun das Eiweiß in der anderen Schüssel schaumig schlagen und vorsichtig unter den Teig heben, bis der Schaum völlig verschwunden ist.
4. Jetzt den Teig in zwei Schüsseln halbieren. Ein Teil bleibt so, wie er ist. Zu dem anderen nach Belieben 2–3 EL Backkakao dazugeben – dann bekommt man einen schwarzweiß geringelten Kuchen. Soll der Kuchen rot-weiß geringelt werden, genauso wie die Socke des kleinen Raben Socke, dann statt dem Kakao rote Lebensmittelfarbe einrühren.  
Je nachdem wie groß die Ringel nun werden sollen, einen Esslöffel oder eine kleine Suppenkelle nehmen. (Je kleiner der Löffel ist, umso länger braucht man für die Ringel.) Immer in die Mitte einer runden Kuchenform abwechselnd einen Klecks weißen Teig und dunklen Teig laufen lassen, bis der ganze Teig verbraucht ist.
5. Den Kuchen dann für 45–60 Minuten im aufgeheizten Backofen backen.

## Schmackofatz!

