

Autorennen

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN RÜHRTEIG

200	Gramm	Mehl
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Weiche Margarine
3		Eier
50	ml	Milch
50	Gramm	Schokostreusel extra für den dunklen

TEIG

1	Essl.	Kakaopulver
2	Essl.	Milch

GARNIERUNG

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse ca.
100	Gramm	Gesiebter Puderzucker grüne Speisefarbe Schokoladenautos bunte Zuckerstreusel Fähnchen Zuckerschrift

Anleitung:

Hellen Rührteig herstellen und 3/4des Teiges auf ein Backblech (ca.30 x 40cm) streichen. Den restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren und mit dem Spritzbeutel (Lochtülle) eine Rennstrecke auf den hellen Teig spritzen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180C, vorgeheizt Heißluft: ca. 160C, vorgeheizt
Gas: Stufe 2-3, vorgeheizt

Backzeit: ca. 20 Minuten Kuchen erkalten lassen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit grüner Speisefarbe einfärben. Das Marzipan durch eine Knoblauchpresse (oder Sieb, dauert aber etwas länger) pressen und den `Rasen` an der Rennstrecke verteilen.

Bunte Streusel: Zuschauer, mit Zuckerschrift an der Rennstrecke ankleben. Mit Zuckerschrift Start und Ziel, Ziellinie u. ä. aufmalen. Fähnchen bei Start und Ziel einstecken und Schokoautos auf der Rennstrecke verteilen

Lassen Sie Ihrer Fantasy freien lauf. Viel Spass !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann