

## Einschulungs - Kuchen

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

### Schultafel

#### *TEIG*

---

4		Eier
250	Gramm	Mehl
375	Gramm	Zucker
250	Gramm	Margarine
50	Gramm	Kakao
200	Gramm	Saure Sahne
1	Teel.	Natron

#### *VERZIERUNG*

---

1	Pack.	Marzipanrohmasse (200 g)
	Etwas	Grüne (und evtl. blaue) Speisefarbe
	Etwas	Puderzucker
		Evtl. z. B. rote Speisefarbe
		Mäusespeck für den 'Schwamm'

#### Anleitung:

Alle Zutaten verrühren. Auf dem Blech etwa 20 Minuten backen bei ca. 180°C Umluft 160°C(Garprobe machen!).

Marzipan mit der Speisefarbe verkneten (evtl. etwas blaue Speisefarbe dazumischen, damit der Grün-Ton etwas dunkler wird). Zu einem Rechteck ausrollen (etwas kleiner als der Kuchen). Wenn der Kuchen komplett ausgerollt ist, die grüne 'Tafel auflegen. Mit Puderzucker und etwas Wasser Zuckerguss herstellen und mit der Spritztüte entsprechend verzieren. Evtl. den Zuckerguss für weitere Verzierungen noch mit anderer Speisefarbe einfärben. Aus z. B. Mäusespeck Kreide schneiden. Den Schwamm montieren, usw. usw

#### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann