

Fußballspiel

Kategorien: Baby's, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

1		Brett
2		Flache Kuchen (30 x 20 cm)
1	x	Buttercreme
		Lebensmittelfarbe: Grün
1/2	Becher	Kokosflocken
		Kleiner Spritzbeutel
		Feine Spritztülle
		Fußballtore und -Spieler aus Plastik

BISKUITTEIG

		Grundrezept
150	Gramm	Butter
165	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Teel.	Vanillearoma
210	Gramm	Mehl mit Backpulver versetzt
85	ml	Milch

SCHNEEGLASUR

275	Gramm	Zucker
1/8	Ltr.	(125 ml) Wasser
3		Eiweiß

BUTTERCREME

125	Gramm	Butter
230	Gramm	Puderzucker, gesiebt
20	ml	Milch
20	ml	Wasser

Anleitung:

:Biskuitteig

1. Backofen auf 190 C vorheizen. Backform (s. farbigen Kasten) mit zerlassener Butter oder Öl einfetten, mit Papier auslegen und einfetten.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben und gut vermischen. Vanillearoma unterrühren.
3. Mit einem Metalllöffel das Mehl abwechselnd mit der Milch unterziehen. Gut verrühren, bis die Masse nahezu glatt ist. Nicht zu viel rühren.
4. Die Masse in die vorbereitete Form geben, Oberfläche glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem hineingestochenen Holzstäbchen kein Teig kleben bleibt.
5. Den Kuchen noch für etwa 5 Min. in der Form belassen, dann zum Abkühlen auf ein Kuchen gitter stürzen. Der Biskuitkuchen kann bis zu 3 Monate vor dem Verzehr gebacken werden. In einen Gefrierbeutel geben und im Tiefkühler aufbewahren. Vor dem Aufschneiden aus dem Tiefkühler nehmen, i den Gefrierbeutel entfernen und etwa 10 min. stehen lassen.

Fußballspiel

(Fortsetzung)

Vor dem Dekorieren weitere 15 Min. stehen lassen. Übriggebliebene Kuchenstücke wieder einfrieren und später für Desserts o. ä. verwenden.

1. Die Kuchen nebeneinander aufs Brett legen. Kokosflocken mit 2 Tropfen Farbstoff in einem Plastikbeutel vermengen. Creme bis auf 1/4 Becher hellgrün färben.

2. Den Kuchen mit grüner Creme bestreichen.

3. Ein 30 x 20 cm großes Kuchenblech in die Mitte des Kuchens legen, gefärbte Kokosflocken darum streuen, Blech entfernen.

4. Feldlinien mit ungefärbte Creme aufspritzen. Tore und Spieler aufstellen.

:Schneeglasur 1. Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen. Bei kleiner Hitze ständig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Ohne Deckel 5 Min. köcheln lassen, nicht umrühren.

2. Das Eiweiß in einer sauberen, trockenen Schüssel mit dem Mixer steif schlagen.

3. Den heißen Zuckersirup ganz langsam in den Eischnee eingießen und ständig weiterschlagen, bis die Glasur dickflüssig ist und an Volumen zugenommen hat.

:Buttercreme

1. Butter in einer Schüssel cremig rühren.

2. Zucker, Milch und Wasser nach und nach dazugeben, 5 Min. rühren, bis die Masse glatt und cremig ist.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann