

# Hund

Kategorien: Baby's, Kleinkinder

Zutaten für: 1 Rezept

1		Brett
1		Kuchen (25 x 15 x 5,5 cm)
1	groß.	Muffin
250	Gramm	Biskuitrolle
4		Biskuitröllchen
2	x	Buttercreme
		Lebensmittelfarbe: Karamell
1/2	Becher	Kakaopulver, gesiebt
		Lakritze
1	Teel.	Kokosraspel
		Gemischte Bonbons

## *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:

1. Kuchen auf das Brett legen. Die Ränder des Kuchens wie abgebildet etwas abrunden. Links und rechts eine kleine Einkerbung in den Kuchen machen, um den Körper des Hundes zu formen.

2. Auf das Brett legen. Muffin für den Kopf zurechtschneiden. Von der Biskuitrolle vier 2 cm breite Stücke abschneiden. Zwei Stücke als Hinterbeine anfügen. Die Biskuitröllchen als Vorder- und Hinterpfoten dazulegen. Die restlichen beiden Biskuitrollenstücke halbieren. Zwei Hälften als Ohren anbringen, eine als Schwanz.

3. 2 / 3 der Creme Karamellbraun färben. 2 EL ungefärbt lassen, den Rest mit Kakaopulver glatt verrühren.

4. Hund mit Karamellfarbener Creme grundieren Dunkelbraune Creme auf Kopf und Rücken streichen. Zusammen mit der ungefärbten Creme auf die anderen Körperteile verteilen. Wie abgebildet fertig verzieren, für das Halsband Lakritzstreifen, für die Barthaare Kokosraspel verwenden.

: Biskuitteig

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

1. Backofen auf 190°C vorheizen. Backform (s. farbigen Kasten) mit

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)

# Hund

(Fortsetzung)

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.

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

: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.

Für folgende Backformenbleche benötigen Sie entweder 340 g Backmischung oder die einfache Menge des Biskuitteig-Grundrezeptes:

17/20/23 cm tiefe, runde Tortenform 15/19/23 cm tiefe, viereckige Kastenform 20 cm Ringform 30 x 20 cm flaches, längliches Backblech 21 x14x7cm tiefe Brot-/Auflaufform 25 x 15 x 5,5 cm flache Brot-/Auflaufform 2 - 26 x 8 x 4,5 cm längliche Kuchenformen 30x25x2cm flaches Backblech 1,25 l Inhalt Puddingform o. ä. 5 X 1/4l Inhalt Puddingformen o. ä.

Für die folgende Größen benötigen Sie 2 x 340 g Backmischung oder die zweifache Menge des Biskuitteig-Grundrezeptes: 28/30 cm tiefe, runde Tortenform 1,75 l Inhalt Puddingform o. ä. 2,25 l Inhalt Puddingform

# Hund

(Fortsetzung)

o. ä. 2,5 l Inhalt      Puddingform o. ä.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann