

Katze

Kategorien: Tolle Motive, Kleinkinder

Zutaten für: 1 Rezept

1		Brett
1		Runder Kuchen (30 cm)
1	x	Schneeglasur
		Lebensmittelfarben: Rosa, Karamell, Schwarz
2	klein.	Papierspritzbeutel
		Lakritze
2	groß.	Weißer Marshmallows
		Schwarze 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:

Kuchen

1. Den Kuchen zu einem Katzengesicht zuschneiden. Auf dem Brett anordnen.
2. 2 EL der Glasur hellrosa, 2 EL schwarz und 1/2 Becher dunkelkaramell färben. Den Rest - bis auf 2 EL hellkaramel färben. Das Gesicht der Katze zuerst mit einem Holzspießchen skizzieren und dann die ungefärbte Glasur mit dem Spritzbeutel auftragen. Zunge mit rosa Glasur ausfüllen.
3. Die Schnauze dunkelkaramel glasieren, die Nase schwarz. Den Rest des Kopfes hellkaramel glasieren. In den Ohren rosa Dreiecke glasieren.
4. Die Schnauze mit dem Spritzbeutel mit schwarzer Glasur markieren. Lakritze in Streifen schneiden und für Augenbrauen und Schnurrhaare verwenden. Marshmallows für die Augen, schwarze Bonbons für die Pupillen verwenden. Wie abgebildet fertig dekorieren.

: Tipp Lassen Sie Ihre Kinder beim Dekorieren mithelfen, wenn sie Spaß daran haben. Der fertige Kuchen wird dann vielleicht nicht so professionell sein, aber Ihren Kindern wird er gefallen und sie werden stolz darauf sein.

Katze

(Fortsetzung)

: 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 untermischen.
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 ¼ l Inhalt Puddingformen o. ä.

Katze

(Fortsetzung)

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 o. ä. 2,5 l Inhalt Puddingform o. ä.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann