

Kindergeburtstagskuchen

Zutaten:

Rührkuchen:

250 g Butter (für den, der es mag: 200 g Butter und 50 g Erdnusscreme. Das Nussaroma des Kuchens wird intensiver)

250 g Zucker

4 Eier

1/16 l Milch

1 Pries Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Teelöffel Zitronenschalenaroma

1 Päckchen Backpulver

200 g Mehl

300 g Haselnussmehl

Verzierung:

Zuckerschrift Lebensmittelfarben (Backfarben)

Puderzucker

Zitronensaft

Schokoladenstreusel

50-ml-Spritze aus der Apotheke

Zubereitung:

Variation eines einfachen Rührkuchens.

Mit etwas Geschick kann aus einem einfachen Rührkuchen ein effektvoller Kindergeburtstagskuchen gestaltet werden, der insbesondere bei Kindern im Kindergartenalter gut ankommt. Für denjenigen, der es sich besonders einfach machen will, sind handelsübliche Backmischungen für Nusskuchen oder Sandkuchen ausreichend. Da der Teig auf einem Backblech nur kurz gebacken wird und daher schnell austrocknet, ist Nusskuchen generell empfehlenswerter, da er länger saftig bleibt. Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben, um das Gerinnen des Teiges zu verhindern. Gerinnt der Teig trotzdem, dann das Ganze im warmen Wasserbad erwärmen und danach weiterrühren. Backofen auf 180 - 190 C vorheizen, Backblech einfetten. Abweichend von allgemeiner Rührkuchenregel, die Zutaten nacheinander zu verrühren, was den Kuchen besonders locker macht, wird empfohlen, alle Zutaten auf einmal zu verrühren. Das macht den Kuchen fester und saftiger (schwer). Die Teigmasse auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen und nach Möglichkeit erst am nächsten Tag weiterverarbeiten. Frischer Rührkuchen krümelt stark. Für die Verzierung / Weiterverarbeitung den Kuchen halbieren. Eine Hälfte mit Johannisbeergelee bestreichen, die zweite Hälfte vorsichtig auf die mit dem Gelee bedeckte Fläche legen. Vorsicht! Es handelt sich um den schwierigsten Teil des Unternehmens. Ein Tortentablett aus Pappe (beim Konditor) hilft dabei, die eine Hälfte auf die andere zu heben. Danach mit einem scharfen Küchenmesser die Umriss eines Lastwagens oder Pkw ausschneiden. Die Reste (Verschnitt) beiseite legen und vernaschen. Das Fenster des Führerhauses vorsichtig ausschneiden, so dass anschließend das rote Gelee durchscheint.

Mit der Zuckerschrift, die es wie die Backfarben in jeder Backabteilung der Lebensmittelgeschäfte gibt, die Umriss und Details, wie z. B. Lüftungsschlitze, Türgriff, Unterteilung der Pritsche etc.) des Wagens nachzeichnen. Tuben vorher kräftig durchwalken.

U. U. vorher auf einem Teller üben, da das Schreiben mit Zuckerschrift gewöhnungsbedürftig ist. Puderzucker mit einem Teelöffel durch ein Sieb in ein Schälchen streichen. Mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

Mit etwas Backfarbe in der gewünschten Intensität färben. Die gefärbte Masse in eine Spritze füllen und vorsichtig auf den entsprechenden Partien verteilen (ein Backpinsel eignet sich überhaupt nicht!). Mit der Spritze kommt man auch in Winkel und direkt bis an die Zuckerschriftkonturen. Wenn die Zuckerglasur die richtige Konsistenz hat, erhält man eine gleichmäßig farbige Fläche. Vorgang mit anderen Farben wiederholen; auf die notwendigen Kontraste achten. Die Farbe braun, evtl. für die Räder, erhält man durch Mischen aller Farben. Zum Schluss mit den Resten der Zuckerglasur die Ladung gestalten. Noch im feuchten Zustand reichlich Schokostreusel auf der Glasur verteilen.

Je nach Wunsch, den Namen des Geburtstagskindes auf den Wagen schreiben. Möglicherweise kleine Geburtstagskerzen auf die Ladefläche stecken.

Bei einiger Übung gelingt die künstlerische Verzierung in ca. 60 Minuten. Anfänger sollten gut die doppelte Zeit einkalkulieren.