

Kokos Mäuschen

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

100	Gramm	Weiche Butter,
150	Gramm	Zucker,
3		Eier,
1/2		Fläschchen Vanille-Aroma,
150	Gramm	Mehl,
75	Gramm	Speisestärke,
2 gestr. TL		Backpulver

AUSSERDEM

100	Gramm	Aprikosenmarmelade,
2-3	Essl.	Wasser,
1		Eiweiß, 250g Puderzucker,
100		GKokosraspel,
		Marshmallows,
		Lakritze,
		Pfeifenreiniger,
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse,
		Gelbe Lebensmittelfarbe

Anleitung:

1.) Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2.) Für den Teig die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Eier und Vanille-Aroma hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und eßlöffelweise unter die Buttermasse rühren. Teig in eine gefettete Springform 18 cm geben und im Ofen etwa 45 Min. backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.
3.) Aprikosenmarmelade mit dem Wasser kurz aufkochen, dann durch ein feines Sieb streichen. Kuchen in Mausform zurechtschneiden. Die Maus mit der Aprikosenmarmelade glasieren,
4.) Eiweiß mit 200g gesiebttem Puderzucker zu einem Guß verrühren. Die Maus damit überziehen. Guß etwas antrocknen lassen, dann mit Kokosraspeln bestreuen. Aus Marshmallows und Lakritze das Gesicht und den Schwanz bilden. Pfeifenreiniger zurechtschneiden und als Schnurrbarthaare in sie Schnauze stecken.
5.) Restlich gesiebtten Puderzucker mit Marzipan und Lebensmittelfarbe verkneten und daraus ein Stück Käse formen. Die Löcher mit einem kleinen Kugelausstecher ausstechen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann