

# Lokomotive

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

2		Biskuitböden von 24 cm Durchmesser, 5 cm hoch
600	Gramm	Buttercreme gesamt davon herstellen:
100	Gramm	Schokoladenbuttercreme
470	Gramm	Marzipanrohmasse (gesamt) davon herstellen
300	Gramm	Braunes
150	Gramm	Neutrales
10	Gramm	Rotes
10	Gramm	Rosa Modelliermarzipan
		Mini - M+Ms
	Einige	Goldperlen
50	Gramm	Milchkuvertüre

## WERKZEUGE

---

		Palettenmesser scharfes, spitzes Messer
		Palette
		Tortenscheibe
		Rollholz
		Pinself
		Spritzbeutel mit Lochtülle
		Kleiner Löffel
2		Papierspritztütchen

## HELLER BISKUITBODEN

---

### BISKUITBODEN VON 20 CM DURCHMESSER, 5 CM HOCH

---

2		Eier
60	Gramm	Zucker
		Abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1	Messersp.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
40	Gramm	Mehl
20	Gramm	Stärkemehl
		Zutaten für einen Biskuitboden von 24 cm Durchmesser, 5 cm hoch:
3		Eier
90	Gramm	Zucker (davon 30 g für das Eiweiß)
		Abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1	Messersp.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
60	Gramm	Mehl
30	Gramm	Stärkemehl

## BUTTERCREME

---

		Zutaten für 500 g (entspricht der Menge für eine Torte, die mit zwei Schichten gefüllt und Vollständig mit Buttercreme, bestrichen wird):
100	ml	Milch
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Eier
250	Gramm	Butter

## MODELLIERMARZIPAN

---

250	Gramm	Marzipanrohmasse
-----	-------	------------------

# Lokomotive

(Fortsetzung)

100        Gramm    Puderzucker (geseibt)  
                          Lebensmittelfarben (flüssig)  
                          Oder Kakaopulver oder dunkle Kuvertüre (im  
                          Wasserbad gelöst)

## Anleitung:

: Heller Biskuitboden

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße kalt stellen. Die Eigelbe zusammen mit 40 g Zucker und den Gewürzen mit den Schneebesen eines Handrührgerätes verrühren, bis die Masse schaumig wird.
3. Separat die Eiweiße mit 20 g Zucker zu steifen Eischnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse lieben. Das Stärkemehl vermischen, über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und auf der mittleren Schiene des Backofens in etwa 20 Minuten backen. Die Backofentür in den ersten 15 Minuten nicht öffnen, weil sonst der Teig zusammenfallen kann.
5. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gar ist. Wenn nach dem Hineinstecken und Herausziehen am Stäbchen kein Teig haftet, ist der Boden durchgebacken. Fertigen Biskuitboden mit einem Messer von der Springform lösen, das Backpapier abziehen. Abkühlen lassen.

: Buttercreme In einem Kochtopf Milch, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes leicht verrühren. Alles aufkochen und erkalten lassen. Die streichfähige Butter schaumig schlagen. Den erkalteten Grundfond unter die schaumige Butter ziehen.

: Schokoladenbuttercreme

40g dunkle Kuvertüre

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und mit der Buttercreme vermischen.

: Modelliermarzipan

Zutaten zum Umhüllen einer runden Torte und eventuell für Dekor

Marzipanrohmasse mit dem geseibten Puderzucker auf einer glatten Fläche gut verkneten. Nach Bedarf und Empfinden die Lebensmittelfarben oder das Kakaopulver oder die flüssige Kuvertüre darunter mischen.

1. Die Biskuitböden zweimal waagrecht durchschneiden und in folgende Rechtecke und Quadrate schneiden: 1 Rechteck 10 cm x 20 cm 2 Rechtecke 5 cm x 20 cm 2 Quadrate 10 cm x 10 cm
2. Alle Teile mit heller Buttercreme bestreichen und ein 5 cm x 20 cm großes Rechteck zu einer Rolle formen. Die Quadrate

# Lokomotive

(Fortsetzung)

aufeinanderlegen. Alles zusammen 30 Minuten kalt stellen.

3. Braunes Modelliermarzipan 1 mm dünn ausrollen und die Rechtecke damit umhüllen. Das 5 cm x 20 cm große Rechteck auf eine Tortenscheibe legen und das Rechteck in der Größe von 10 cm x 20 cm mittig darüber legen. Die Quadrate mit braunem Modelliermarzipan umhüllen und bündig auf eine Seite legen.

4. Neutrales Marzipan ausrollen. Damit die Biskuitrolle umhüllen und vor die Quadrate setzen. So entsteht die Grundform der Lokomotive.

5. Braunes Modelliermarzipan etwas dunkler färben und einen Schornstein modellieren, Rotes Modelliermarzipan zu einer Schnur formen und oben um den Schornstein legen.

6. Für die Nase rosa Modelliermarzipan zu einer Kugel formen und mit dem Stiel des Pinsels Nasenlöcher eindrücken. Die Nase vorne auf die Rolle kleben.

7. Die restliche weiße Buttercreme in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Kanten der Quadrate spritzen. Außerdem rechts und links neben die Rolle je einen Streifen spritzen. Anschließend auf die Rolle vor den Quadraten Tupfen setzen. Vorne an die Lokomotive noch zwei Tupfen als Lampen aufspritzen.

8. Die Schokoladenbuttercreme in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und unter das große überstehende Rechteck auf beiden Seiten je vier Räder spritzen. An den Seiten der Quadrate Tupfen aufsetzen. Die Lok hinter dem Schornstein mit zwei großen Tupfen dekorieren.

9. Die weißen Tupfen und oben die weiße Buttercreme mit Mini-M+Ms verzieren.

10. Auf die Lampen zwei gelbe. Mini-M+Ms anbringen und auf die Enden der weißen Buttercremestreifen noch zwei braune setzen.

11. Die Räder und die beiden kleinen Schornsteine mit Goldperlen dekorieren.

12. Die Milchkuvertüre im Wasserbad schmelzen und in ein Papierspritztüchchen füllen. Vorne auf die Rolle ein Gesicht malen und es umranden.

Aus dem Buch: Kinder-Geburtstag-Torten

Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\*17.08.2015 von K.H.