

Teddybär

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

1		Brett
1		Kuchen (2,25 l Puddingform o. ä)
1		Kuchen (1,25 l Puddingform o. ä.)
2		Gekaufte Biskuitrouladen (300g)
2		Biskuitröllchen
2		Runde Schokokekse
1	x	Schneeglasur Karamellfarbe
		Lakritzstreifen
		Gemischte Bonbons
35	cm	Langes Band

BISKUITTEIG

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. Vom großen Kuchen von einer Seite 3 cm, von der anderen Seite 1 cm wegschneiden. Mit der größeren Schnittfläche auf das Brett stellen.

2. 1 cm vom kleineren Kuchen wegschneiden, mit Holzspießchen auf dem größeren Kuchen befestigen. Beide Biskuitrouladen um 3 ein verkürzen und als Beine, die Biskuitröllchen als Arme, mit Holzspießchen am Kuchen befestigen. Den Großteil der Glasur Karamellbraun färben. Den Kuchen damit überziehen.

3. Die Schokokekse als Ohren an den Kopf stecken. Ungefärbte Glasur auf Bauch, Kopf und Pfoten verteilen.

4. Den Bären verzieren, zuletzt die Schleife anbringen.

Tipp Der Teddybär kann natürlich auch mit einer andersfarbigen Glasur überzogen werden (blau, rot, grün; gestreift oder gepunktet). Kuchendekoration ist eine Art kreative Selbstdarstellung - lassen Sie sich also inspirieren!

Der Teddy muß nicht männlich sein. Einen weiblichen Teddy könnte man mit einer rosafarbenen Glasur überziehen und dabei etwas gelbes, Popcorn als Haar verwenden.

Teddybär

(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 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.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann