

Zirkus - Kuchen

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
3		Eier
1	Prise	Salz
250	Gramm	Quark; 20%
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
2	Teel.	Zitronat
400	Gramm	Mehl
1 1/2	Pack.	Backpulver
5	Essl.	Milch
100	Gramm	Vollmilch-Kuvertüre
2	Essl.	Aprilkotier-Back
250	Gramm	Puderzucker
		Zitronensaft
2	Essl.	Kirschsaf
		Gebäckschmuck
		Schaumzucker-Puppen
		Pralinenkugel; in Goldpapier
		Geburtstagkerzen

Anleitung:

Die Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Zucker und Vanillinzucker esslöffelweise einrühren. Eier und alle Zutaten bis auf die Kuvertüre zufügen. Die Kuvertüre grob hacken, unter den Teig ziehen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. zwei Springformen (19 und 24 cm Dm) einfetten. Den Teig in die beiden Formen füllen, glattstreichen. Auf der unteren Einschubleiste 50 bis 60 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen, aus den Formen lösen.

Den kleinen Kuchen so zuschneiden, daß eine Spitze entsteht. Auf der Unterseite mit Aprilkotier-Back einstreichen und auf den großen Kuchen kleben. Puderzucker mit Zitronensaft sehr dickflüssig verrühren. Etwa ein Drittel davon abnehmen, Rest mit Kirschsaf färben. Den Kuchen mit farbigem Zuckerguss überziehen. Den weißen Guss in einen Spritzbeutel füllen. Damit die Konturen des Zirkuszeltens aufmalen.

Verzieren mit Gebäckschmuck und Schaumzucker-Puppen und ganz obenauf die Pralinenkugel setzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann