Rezept

Spielfiguren-Kuchen

4–5 Jahre

Das brauche ich

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Pflanzenöl
- 1 Tasse Orangenlimonade
- Backpapier
- Puderzucker
- Saft einer ausgepressten Zitrone
- Kokosraspel
- Lebensmittelfarbe

So geht's

1. Für die Insel benötigt ihr zwei unterschiedlich große Springformen. Für die kleinere könnt ihr auch ein kleines Metallschälchen oder eine feuerfeste Schüssel verwenden. Fettet die Formen ein und legt sie zusätzlich mit Backpapier aus.
2. Rührt mit einem Handmixer Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig, siebt Mehl und Backpulver dazu, anschließend Öl und Limonade hinzugeben. Je nach Geschmack können auch noch Schokotropfen, bunte Zuckerstreusel oder auch ein paar Tropfen Speisefarbe in den Teig gemischt werden. Der weiche Teig wird auf die beiden Formen verteilt und ca. 30 Minuten bei 180° gebacken. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, nehmt ihr ihn aus der Form.





Ravensburger





3. Verknetet ein Schälchen mit Kokosraspeln mit etwas gelber Speisefarbe. Rührt ein Schälchen voll Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem Zuckerguss an und bestreicht damit den kleineren Kuchen. Streut die gelben Kokosraspel über den feuchten Guss. Gebt etwas blaue Speisefarbe zu dem restlichen Zuckerguss und streicht ihn auf den größeren Kuchen.
4. Schneidet in die Mitte des größeren Kuchens ein ca. tassengroßes Loch und füllt es mit Schokolinsen oder anderen süßen Überraschungen.
5. Setzt nun den kleineren Kuchen auf den größeren und dekoriert ihn mit Spielfiguren. Beim Anschneiden kommt dann der Süßigkeiten-Schatz zum Vorschein!

TIPP! Ihr könnt den Kuchen passend zum Thema eurer Mottoparty beliebig abwandeln und den Teig in einer geeigneten Form backen: in einem tiefen Backblech für ein Fußballfeld, in einer Kastenform für eine Schatztruhe oder Ritterburg usw.



Ravensburger