

Baxis Gemüsebeet für Kinder

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

25 g Zartbitterschokolade
125 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Margarine oder Butter
2 EL Milch



Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Garant Cremepudding-Pulver
Vanille-Geschmack
375 ml Milch

Außerdem:

75 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl
einige Butterkekse mit Schokolade (Mini)
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , z.B. Grün,
Blau, Rot und Gelb
einige Schokogebäckstangen
einige grüne Fruchtgummischnüre

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette den Boden der Springform und heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Zerteile die Schokolade in grobe Stücke. Mische das Mehl mit Gustin und Backin und gib es in eine Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Rühre zuletzt die Schokolade unter und streiche den Teig in der Springform glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 25 Min.

3. Nach dem Backen löse und entferne nur den Springformrand und lass das Gebäck auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten. Löse das Gebäck vom Springformboden, schneide es einmal waagrecht durch und lege es auf eine Tortenplatte.

4. Füllung: Bereite den Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 375**

ml Milch zu und streiche ihn noch warm auf die untere Hälfte des Bodens, lass dabei etwa 1 cm am Rand frei. Lege den oberen Boden auf und drücke ihn leicht an.

5. Teile die Schokolade in Stücke, schmelze sie im Wasserbad bei mittlerer Hitze und rühre das Öl darunter. Verteile die flüssige Schokolade mit einem Messer auf dem Boden. Lege die Mini-Kekse als "Weg" auf die noch feuchte Schokolade, so dass du 4 Beete erhältst. Lass den Guss fest werden.

6. Verzieren: Teile das Marzipan in 4 Teile. Färbe einen Teil mit grüner Speisefarbe hellgrün, einen Teil mit grüner und einigen Tropfen blauer Back- & Speisefarbe dunkelgrün. Einen Teil färbst du mit roter Back- & Speisefarbe ein, den letzten Teil mit etwas gelber und wenig roter Back- & Speisefarbe orange.

7. Forme aus dem hellgrünen Marzipan 4 Kugeln und schneide sie an der Oberfläche mehrfach ein, so dass sie wie ein "Salatkopf" aussehen. Teile das dunkelgrüne Marzipan ebenfalls in 4 Stücke und forme es zu "Gurken". Das rote Marzipan wird zu kleinen Kugeln als "Tomaten" geformt. Aus dem orangenen Marzipan formst du "Möhren".

8. Stecke die Schokogebäckstangen als Stützen in den Kuchen. Drücke die "Tomaten" an die Fruchtgummischnüre und wickle sie um die Gebäckstangen. Lege die "Gurken" und den "Salat" auf ein Beet. Drücke mit einem Holzstäbchen kleine Vertiefungen in den Boden und stecke die "Möhren" etwas in den Kuchen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 40 g, kJ: 1.397, kcal: 333