

## Baxis Pyramidenkuchen

etwa 16 Stück

**Für 2 Pyramidenförmchen (9 x 9 cm, 5 cm hoch):**

etwas Wasser

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

etwas Fett

Backpapier



gelingt leicht



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

**Pudding-Pyramiden:**

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver

Vanille-Geschmack

40 g Zucker

400 ml Milch

**Rührteig:**

200 g weiche Margarine oder Butter

150 g brauner Zucker

4 Eier (Größe M)

3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma aus  
klassischem Rö.

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

**Außerdem:**

50 g brauner Zucker

einige Fruchtgummi-Tiere

Zahnstocher

buntes Papier, z.B. grün

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

**1. Vorbereiten:** Spüle die Pyramidenförmchen mit kaltem Wasser aus. Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette den Boden der Springform und belege ihn mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Pudding-Pyramiden:** Mische zunächst das Puddingpulver mit Zucker. Rühre das Puddingpulver mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt.

**3.** Bringe die übrige Milch in einem Kochtopf zum Kochen, nimm den Topf vom Herd und rühre das angerührte Puddingpulver mit einem Schneebesen in die Milch. Koche den Pudding unter Rühren noch **mind. 1 Min.** weiter. Stelle die Pyramidenförmchen mit der Spitze nach unten in eine Tasse. Fülle den heißen Pudding vorsichtig ein und lasse ihn erkalten.

**4. Rührteig:** Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig. Gib nach und nach den Zucker unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Füge das Aroma hinzu. Mische das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf mittlerer Stufe in 2 Portionen unter. Rühre zuletzt die Hälfte des Krokants

unter. Fülle den Teig in die Springform und streiche ihn glatt. Streue das restliche Krokant wellenförmig auf, so dass der "Fluss Nil" zu erkennen ist. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**5.** Nach dem Backen lässt du den Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen. Löse den Rand mit einem Messer, ziehe den Boden mit Backpapier auf einen Kuchenrost und lass ihn dort erkalten. Ziehe das Backpapier ab.

**6.** Stürze den Pudding aus den Pyramidenförmchen auf die Kuchenoberseite. Streue etwas braunen Zucker als "Sand" über den Kuchen und setze einige Fruchtgummi-Tiere an den "Nil". Bastele aus Zahnstochern und grünem Bastelpapier ein paar Palmen und stecke sie als "Oase" in den Kuchen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 13 g, Kh: 30 g, kJ: 1.081, kcal: 258