

Blümchenwiese für Kinder

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

1 Dose Ananasstücke (Abtropfgew. 265 g)
175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)

Außerdem:

100 g Aprikosenkonfitüre

Marzipan-Rasen:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
20 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün

Baiserblumen:

1 Eiweiß (Größe M)
50 g Zucker , feinkörnig
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Gelb



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Verzierung lässt sich der Kuchen prima einfrieren.
- Den Kuchen kannst du maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Lass für den Teig die Ananasstücke auf einem Sieb gut abtropfen und schneide sie klein. Fette den Boden der Springform und belege ihn mit Backpapier. Belege ein Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische das Mehl mit Gustin und Backin in einer 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 Ananas unter und streiche den Teig in der Springform glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 45 Min.

3. Nach dem Backen löst und entfernst du den Springformrand, stürze den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost. Entferne den Springformboden und lass das Gebäck erkalten. Ziehe das Backpapier vorsichtig ab. **Reduziere die Backofentemperatur.**

Ober-/Unterhitze: etwa 100°C

Heißluft: etwa 80°C

4. Streiche die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb und bestreiche damit Oberseite und Rand des Bodens.

5. Für den Marzipan-Rasen verknetest du Marzipan mit gesiebttem Puderzucker. Gib so viel grüne Speisefarbe dazu, bis ein "Rasengrün" entsteht.

6. Rolle gut 2/3 des Marzipans zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis (Ø etwa 30 cm) aus und kleide den Kuchen damit vollständig ein. Drücke das übrige Marzipan durch ein Sieb, schneide kurze "Grasbüschel" ab und lege sie auf den Kuchen.

7. Baiserblumen: Schlage das Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Schlage den Zucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unter. Fülle die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern- und/oder Lochtülle und spritze Blumen auf das Backblech. Die übrige Masse färbst du mit Back- & Speisefarbe und spritzt ebenso Blumen auf. Schiebe das Blech in den Backofen und backe bei leicht geöffneter Backofentür.

Backzeit: etwa 60 Min.

8. Lege die erkalteten Blumen vor dem Servieren auf die "Wiese".

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 39 g, kJ: 1.331, kcal: 318

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.