

Bunter Fischteich für Kinder

etwa 14 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
4 EL Puffreis



Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
etwa 4 Be. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack (je 125 g)
5 EL Puffreis
Fruchtgummi-Tiere (Frösche und Fische)

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 belege ihn mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische Mehl und Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Zutaten - bis auf den Puffreis - hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig.

3. Hebe zuletzt vorsichtig den Puffreis unter. Gib den Teig in die Springform und streiche ihn glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Löse und entferne nach dem Backen den Springformrand, stürze den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost, entferne den Springformboden und lass den Boden mit dem mitgebackenen Papier erkalten. Entferne das mitgebackene Papier vom Boden und lege ihn auf eine Tortenplatte.

5. Belag: Bereite die Paradies Creme nach Packungsanleitung, **aber statt mit Milch mit 200 g Schlagsahne**, zu. Verstreiche die Creme, z.B. mit Hilfe eines Tortenhebers, auf dem Boden.

6. Rühre die Götterspeise mit einem Löffel gut durch, so dass grobe Stücke entstehen und verteile alles gleichmäßig als "Teich" auf der Creme, lass dabei am Rand etwas Platz, wo du den Puffreis als "Kieselsteine" hinstreust. Verteile



dekorativ die Fruchtgummifische und -frösche im bunten Teich.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 13 g, Kh: 25 g, kJ: 995, kcal: 237