

Babyparty-Kuchen

Dieser köstliche Kuchen zur Babyparty ist ganz leicht gebacken und liebevoll verziert.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (18 x 28 cm):

Backpapier

Teig:

200 g Schlagsahne

3 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

300 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

Zum Verzieren:

Zuckerschrift rosa

Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich einen Babyparty-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Sahne unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen aus der Form lösen, mitgebackenes Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers lösen und entfernen und auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Ausstecher (Ø etwa 8,5 cm) einen Halsauschnitt und 2 Beinchen-Ausschnitte ausstechen. Die ausgestochenen Stücke als Ärmel an den Kuchen legen.

- 4 **Belag zubereiten:**
Sahne in einen Rührbecher geben, Quarkfein zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Sahnecreme bis zum Rand auf den Kuchenstücken verstreichen. Die angesetzten Ärmel beim Verstreichen festhalten, damit sie nicht verrutschen. Die Creme glatt streichen.

- 5 **Verzieren:**
Konturen und Nähte des Strampfers mit Zuckerschrift nachziehen. Mit Dekor-ABC und Dekor-Konfetti schmücken und den Babyparty-Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn kein Ausstecher in der passenden Größe vorhanden ist, können die Hals- und Beinchen-Ausschnitte auch mit einem großen Glas ausgestochen oder mit einem kleinen Messer vorsichtig ausgeschnitten werden.
- Der Boden kann gut am Vortag gebacken werden.

