





Blümchenwiese für Kinder

Ein kinderleichter Rührkuchen mit Marzipan zu Ostern

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

260 g Ananasstücke
(Abtropfgew.)
175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
200 g weiche Butter oder
Margarine
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 Lübecker
Marzipan-Rohmasse
etwa 20 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, grün

Baiserblumen:

1 Eiweiß (Größe M)
50 g Zucker , feinkörnig
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, gelb

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 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Backen löse und entferne 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 **Marzipan-Rasen:**

Verknete die Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und färbe es mit der Speisefarbe grün ein. Rolle gut 2/3 des Marzipans zwischen Frischhaltefolie zu einer runden Platte (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.

6 **Baiserblumen:**

Schlage das Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif. 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 färbe mit Back- & Speisefarbe gelb und spritze ebenso Blumen auf. Schiebe das Blech in den Backofen und backe bei leicht geöffneter Backofentür.

Backzeit: etwa 60 Minuten

- 7 Lege die erkalteten Blumen vor dem Servieren auf die "Wiese".

Tipps aus der Versuchsküche

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

