

Die Maus Kuchen

Mit diesem saftig, leckeren Rührkuchen mit Möhren, Äpfeln und Maus-Verzierung wird jede Geburtstags-Überraschung gelingen..

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Motiv-Backform Maus (Inhalt etwa 1,2 l):
Fett

Teig:

etwa 150 g Äpfel
etwa 200 g Möhren
50 g zarte Haferflocken
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
125 ml Speiseöl, z. B. Rapsöl
3 Eier (Größe M)
180 g Zucker

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
1 geh. TL Dr. Oetker Kakao
etwa 3 TL Wasser
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe orange

Wie backe ich einen Maus-Motivkuchen?:

1 Vorbereiten:

Äpfel schälen und grob raspeln. Möhren schälen und fein raspeln. Backofenrost auf die Arbeitsfläche stellen. Motivbackform fetten und auf den Rost stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Apfel- und Möhren-Raspel, Haferflocken, Mehl, Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Öl hinzufügen und alles miteinander verrühren. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Eimasse auf die Mehlmasse geben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Form geben und gut in die Ecken ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 55 Min.

Backform mit dem Backofenrost aus dem Ofen nehmen. Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Verzieren:

50 g Puderzucker mit Kakao und etwa 2 TL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Bei dem Mausmotiv an Ohren, Armen und Beinen die Konturen nachzeichnen und die Flächen ausfüllen.

- 4 50 g Puderzucker mit etwa 1 TL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 1 TL davon für die Augen abnehmen. Rest mit oranger Lebensmittelfarbe einfärben, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Konturen der Maus damit nachziehen und die Fläche ausfüllen. Weißen Zuckerguss mit einem Holzspieß in die Augen geben.

- 5 Maus mit schwarzer Zuckerschrift fertig ausdekorieren und den Maus-Kuchen trocknen lassen, bis der Zuckerguss fest ist.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch nur Möhren verwendet werden, dann insgesamt 350 g nehmen.