

Erdbeerkuchen für Kinder

Aus Erdbeeren und Frischkäsecreme wird ohne Backen ganz leicht ein süßer Käfer-Kuchen für Kinder.

10 - 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

125 g Hafer-Mürbekekse
50 g weiche Butter

Erdbeer-Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
300 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
50 g Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker
Kuchenglasur Hell
3 Hafer-Mürbekekse (etwa 20 g)
etwa 150 g Erdbeeren
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Wie bereite ich einen Erdbeerkuchen für Kinder zu?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Haferkekse in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkleinern. Brösel und **weiche** Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.



3 Erdbeer-Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Sahne mit Zucker steif schlagen. Frischkäse, Finesse und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren, dann Erdbeerpüree unterrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf auflösen. Etwa 4 EL der Frischkäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Frischkäsemasse verrühren. Sahne unterheben.

- 4** Den vorbereiteten Boden mit Hilfe eines Tortenhebers lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, der Boden bleibt in dem Springformrand auf der Tortenplatte. Erdbeer-Frischkäse-Creme auf dem Boden glatt streichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Haferkekse halbieren und dünn mit Glasur besprenkeln. Mit der Glasur einen Käferkopf auf den Kuchen spritzen, ggf. vorne den Rand mit einem Tafelmesser verstreichen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Oberfläche dachziegelartig zu Käferflügeln belegen. Zuckeraugen auflegen und die Haferkekse als Beinchen anlegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison kann der Kuchen auch mit anderen Früchten verziert werden.

