





Fanta®-Frühlingsgrüße für Kinder

Bunter Blechkuchen mit Fanta und einer feinen Zitronencreme für Kinder

etwa 25 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

3 Eier (Größe M)

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

100 ml Fanta® oder

Orangenlimonade

Belag:

3 EL Erdbeerkonfitüre

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Zitrone

150 g Joghurt

Zum Verzieren:

Waffelröllchen

Dr. Oetker Dekor-Konfetti oder

Zuckerstreusel

Mini-Smarties®

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mische das Mehl mit Backin und Puderzucker 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. Verstreiche den Teig gleichmäßig auf dem Blech. Schiebe das Blech in den Backofen.

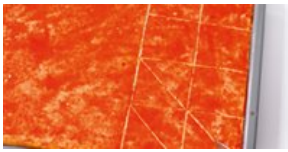
Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 18 Minuten

- 3 Nach dem Backen lässt du den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten.

4 **Belag:**

Streiche die Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb und verstreiche sie mit Hilfe eines Pinsels auf dem Boden. Schneide den Kuchen in etwa 25 Rechtecke oder für Schmetterlinge diese in Quadrate und dann diagonal halbieren (Abb. 1).



- 5 Schlage Sahne und Quarkfein in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif. Rühre den Joghurt unter. Gib die Creme in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel (dann eine kleine Ecke abschneiden). Auf die Gebäckrechtecke kannst du nach Belieben Ränder, Blumen, Herzen oder andere Motive spritzen. Für Schmetterlinge setzt du die Dreiecke jeweils mit einem Waffelröllchen zusammen. Verziere die Gebäcke mit den Süßigkeiten (Abb. 2).



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne die Verzierung lässt sich der Kuchen gut 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten und ohne die Creme lässt sich der Kuchen gut einfrieren.