

# Feuerwehrauto

Zuckersüßes Feuerwehrauto für den Kindergeburtstag.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

1 EL Milch für den dunklen Teig

### Zum Bestreichen:

etwa 200 g Nutella®

### Zum Verzieren:

5 Mikado®

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
etwa 600 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot, blau, gelb

Puderzucker

Lakritze , Lakritz-Stangen

Dr. Oetker Gebäckschmuck ,  
Schokolinsen

etwa 12 Oreo®-Kekse

## Wie backe ich einen Feuerwehrauto-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten Verzierung:

Für die **Leiter** 3 Mikados® in Stücke schneiden. 2 Mikados® auf ein Brettchen legen, die Mikadostücke mit Zuckerschrift darauf als Leitersprossen festkleben und trocknen lassen (am besten über Nacht).

### 2 Vorbereiten:

Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Teig:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und nach Packungsanleitung (Punkt 2) in der Kastenform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen **nach etwa 15 Min. Backzeit** mit einem spitzen Messer der Länge nach einschneiden.

Kuchen nach Ende der Backzeit 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 4 Bestreichen:

Die Wölbung an der Oberseite des Kuchens abschneiden und daraus ein etwa 7 x 10 cm großes Stück schneiden (Abb. 1). Kuchen auf eine Platte oder ein Brett setzen und rundherum mit Nutella® einstreichen. Das Kuchenstück auf die Vorderseite des Kuchens setzen und etwas abschrägen, so dass eine Windschutzscheibe entsteht. Ebenfalls mit Nutella® einstreichen.



### 5 Verzieren:

Etwa 500 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Roten Fondant durchkneten und zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Rechteck (etwa 45 x 25 cm) ausrollen. Die Gefrierbeutel zwischendurch abziehen und glatt wieder auflegen, um die Falten zu glätten. Fondant mit Hilfe eines Gefrierbeutels auf den Kuchen legen, Gefrierbeutel abziehen und Fondant vorsichtig rundherum von oben nach unten mit Hilfe eines Fondantglätters andrücken. Überstehenden Fondant mit einem Messer abschneiden. Ränder nochmals an den Kuchen anformen (Abb 2).



- 6 Weißen Fondant durchkneten und halbieren. Eine Hälfte mit Speisefarbe hellblau einfärben und in einem kleinen Gefrierbeutel ausrollen. Daraus eine **Windschutzscheibe** und 2 **Seitenscheiben** ausschneiden und mit Zuckerschrift an das **Führerhaus** kleben. Ein walnussgroßes Stück zu einer kleinen Rolle, dann zu einem Viereck formen und mittig auf das Führerhaus setzen. Restlichen hellblauen Fondant mit Speisefarbe blau einfärben, ggf. etwas Puderzucker unterkneten und verpackt beiseitestellen.
- 7 Die andere Hälfte weißen Fondant in einem kleinen Gefrierbeutel ausrollen und 4 Rechtecke als **Rolladen** ausschneiden. Mit Zuckerschrift an die Seiten des Feuerwehrautos kleben und mit einem Schaschlikspieß waagerechte Linien eindrücken (Abb. 3). Fondantreste verkneten und mit Speisefarbe gelb einfärben, ggf. etwas Puderzucker unterkneten und verpackt beiseitestellen.



- 8 Lakritzstange längs halbieren. 2 Stücke zurechtschneiden und mit Zuckerschrift als **Stoßstangen** an die Vorder- und Rückseite des Feuerwehrautos kleben. 2 kleinere Stücke als **Kühlergrill** über die vordere Stoßstange kleben. Blaue, rote und gelbe Schokolinsen mit Zuckerschrift als **Lichter** an die Vorder- und Rückseite kleben.
- 9 6 Oreo®-Kekse auf eine Platte legen, etwas Zuckerschrift daraufspritzen und das Feuerwehrauto daraufsetzen. 4 Kekse mit Zuckerschrift als **Reifen** an das Feuerwehrauto kleben. Mit Zuckerschrift die Konturen des Feuerwehrautos nachziehen und 112 daraufschreiben. 2 Kekse mit Zuckerschrift auf der Oberseite befestigen und die Leiter darauflegen. Aus dem gelben Fondant ein lange Rolle formen und als **Schlauch** unter die Leiter legen, dabei etwas runterhängen lassen. Aus dem blauen Fondant eine **Wasserpfütze** und **Wassertropfen** formen und um den Schlauch herum verteilen. Ein kleines Stück Lakritze als **Spritzdüse** in das Schlauchende stecken. Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen (nicht in den Kühlschrank).