


# Fußball-Feld für Kinder

Ein schneller Rührkuchen vom Blech mit Sahne für Fußballfans

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

### All-in-Teig:

380 g Mirabellen (Abtropfgew.)  
oder 350 g frische Mirabellen  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
175 g weiche Butter oder  
Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus RÖ.)  
4 Eier (Größe M)

### Belag:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

60 g Pistazienkerne  
150 g Puderzucker  
Wasser  
Schokogebäckstangen, mini  
Zahnstocher mit Fähnchen

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech, belege es mit Backpapier und heize den Backofen vor. Lass die Mirabellen auf einem Sieb gut abtropfen oder wasche die frischen Früchte, trockne sie gut ab. Entsteine die Früchte.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge alle übrigen Teigzutaten, **außer** die Mirabellen, hinzu und verrühre alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Streiche den Teig auf dem vorbereiteten Backblech glatt, verteile die Mirabellen darauf und schiebe das Blech in den Backofen.

**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Nach dem Backen löse den Rand, ziehe den Boden mit Backpapier auf einen Kuchenrost und lass den Kuchen erkalten. Stürze den Boden auf ein Brett oder eine große Platte und ziehe das Backpapier vorsichtig ab.
- 4 **Belag:**  
Schlage die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif. Streiche die Sahne gleichmäßig auf den Boden. Mahle die Pistazien sehr fein und streue sie vollständig auf die Creme, so dass es wie "Rasen" aussieht.
- 5 Siebe den Puderzucker und verrühre ihn nach und nach mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Fülle den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel, verschließe ihn und schneide eine kleine Ecke ab. Nun spritze den Guss so auf den "Rasen", dass die Markierungen eines Fußballfeldes sichtbar werden.
- 6 Stecke nun die Gebäckstangen als "Tore" und die Zahnstocher-Fähnchen als "Eckpfosten" in den Kuchen.

