





Kinderwagen-Kuchen

Aus fertigem Zitronenkuchen wird mit Zuckerguss und Süßigkeiten im Handumdrehen ein niedlicher Kinderwagen-Kuchen für die Babyshower-Party.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
50 g Puderzucker
etwa 1 EL Wasser
Mini-Smarties®
Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix
Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

Außerdem:

Backpapier

Wie bereite ich aus fertigem Zitronenkuchen einen niedlichen Kinderwagen-Kuchen zu?:

1 Zitronenkuchen schneiden:

Puderzucker vom Zitronenkuchen evtl. mit einem Backpinsel abstreifen, dann hält der Puderzuckerguss besser. Zitronenkuchen längs halbieren. Eine Hälfte nochmal halbieren und davon noch einmal ein Stück der Länge nach halbieren.



- 2 Aus diesen Stücken jeweils einen Taler (Ø etwa 6 cm) ausstechen oder ausschneiden.



- 3 Zwei längliche Stücke gleicher Größe aus den Resten schneiden.



- 4 **Kinderwagen-Kuchen verzieren:**

Kuchenhälfte und -viertel auf Backpapier legen. Puderzucker sieben und mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Kleine Kuchenstücke mit Guss als Griff zusammensetzen. Wenig Guss auf die Oberseite streichen und mit Dekor Kreation bestreuen. 2/3 vom Puderzuckerguss auf der Kuchenhälfte verstreichen und an der geraden Kante mit Mini-Smarties® verzieren. Restlichen Guss auf dem Kuchenviertel verstreichen. Dekor Kreation auf den feuchten Guss streuen und fest werden lassen. Die Kuchentaler mit Zuckerschrift und/oder Zuckerdekor als Räder verzieren.

- 5 **Kinderwagen-Kuchen zusammensetzen:**

Die Kuchenhälfte als Unterteil des Kinderwagens auf eine Platte legen. Das Kuchenviertel als Verdeck und den Griff anlegen. Die Räder an die Unterseite legen. Den Kinderwagen-Kuchen nach Wunsch mit Zuckerschrift verzieren.

