

Kleine Tigereute für Kinder

Ein süßer Kuchen im Tigereuten-Motiv für Kinder.

etwa 5 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Janosch-Tigereuten-Backform:

Fett

Biskuitteig:

25 g Butter

2 Eier (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

90 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker

etwa 2 EL Wasser

1 TL Dr. Oetker Kakao

Mini-Smarties®

Wie backe ich eine kleine Tigereute für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Zerlasse die Butter kurz in einem kleinen Topf. Fette die Tigereuten-Backform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Schlage die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig (Abb. 1). Streue mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und das Finesse unter Rühren in 1 Min. ein. Dann schlage die Masse weitere 2 Min. auf. Mische das Mehl mit Backin und rühre es kurz auf niedrigster Stufe unter. Zum Schluss rührst du noch die Butter kurz unter. Gib den Teig in die Form. Nun schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

3 Nach dem Backen stürzt du den Kuchen sofort auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost und lässt ihn erkalten (Abb. 2).



4 Verzieren:

Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Halbiere den Guss und färbe die Hälfte mit Kakao ein. Nun malst du mit Hilfe eines Backpinsels die verschiedenen „Streifen“ der Tigerente nach (Abb. 3). Mit den Mini-Smarties® und etwas Guss verzierst du anschließend noch die „Räder“ der Tigerente.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine zitronige Note kannst du Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma durch 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale ersetzen.
- Du kannst die Teigmenge auch verdoppeln. Dann reicht die Teigmenge für die Janosch-Tiger-Backform und die Janosch-Tigerenten-Backform. Die Backzeit in der Tiger Backform beträgt bei gleicher Herdeinstellung etwa 30 Min.