


Kleine Zebrakuchen mit Guss für Kinder

Ein saftiger Kuchen mit interessanter Optik für die Kindertafel.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 12 cm) oder:

Für die Kastenform (15 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
3 EL lauwarmes Wasser
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 TL Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich einen kleinen Zebrakuchen mit Guss für Kinder?:

Guss:

50 g Puderzucker
etwa 2 TL Zitronensaft

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

Zum Verzieren:

Mini-Smarties®

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle den Boden der Springform oder die Kastenform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **All-in-Teig:**

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten - **bis auf den Kakao** - hinzu und verrühre alles mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig. Halbiere die Teigmenge und rühre unter eine Hälfte den Kakao. Gib zunächst **1-2 EL hellen Teig** in die Mitte der Form und jeweils direkt darauf **1-2 EL dunklen Teig**. Auf diese Weise hellen und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Lass den Kuchen noch 10 Min. in der Form stehen. Löse ihn dann vorsichtig aus der Form und lass ihn auf einem Kuchenrost erkalten.

③ **Guss:**

Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit so viel Zitronensaft, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Gib den Guss mit einem Teelöffel auf den Kuchen und verziere ihn mit Smarties®. Lass den Guss fest werden.

