

# RobotElla

Ein buntes Roboter-Mädchen aus Zitronen-Buttermilch-Rührteig für coole Kids.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett  
Backpapier

### Rührteig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
350 g weiche Butter oder  
Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
125 ml Buttermilch

### Zum Verzieren:

12 Oreo®-Kekse  
etwa 12 Brause Flummis  
etwa 5 Waffelbecher mit  
kakaohaltiger Fettglasur  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
2 Eistüten  
Fruchtgummischnüre und -  
bänder  
Dr. Oetker Mini Dekorblüten  
etwa 10 g Himbeerbonbons  
Stückangabe!  
10 - 12 Fruchtgummischnecken  
mit Brausefüllung  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

### Creme:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein  
Erdbeer-Geschmack  
125 ml kalte Buttermilch

## Wie backe ich einen Roboter-Kuchen für Mädchen?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und auf mittlerer Stufe abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen. Mandarinen darauf verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Für die **Beine** jeweils 4 Oreo®-Kekse, 3 Brause Flummis und 1 Waffelbecher mit Zuckerschrift zusammenkleben. Für die **Arme** je 2 Oreo®-Kekse, 3 Brause Flummis und 1 Waffelbecher. Die Eistüten rundherum mit Zuckerschrift besprenkeln und Fruchtgummischnüre drumwickeln. Für **Haare** einige Fruchtgummibänder in feine Streifen schneiden.

### 4 Creme:

Sahne steif schlagen. Quarkfein in einer Rührschüssel mit der Buttermilch verrühren. Sahne unterheben.

- 5 Das Backpapier vom Kuchen abziehen. Den Kuchen halbieren (etwa 30 x 20 cm) und eine Hälfte auf ein Brett legen. Mit knapp der Hälfte der Creme bestreichen und die andere Hälfte darauflegen. Nun die Platte in 3 Rechtecke schneiden: ein großes Rechteck etwa 22 x 20 cm und 2 kleinere Rechtecke etwa 8 x 10 cm (Abb. 1). Alle Gebäckstücke dünn mit der übrigen Creme einstreichen.



### 6 Verzieren:

Das große Rechteck als Körper auf eine Platte oder ein großes Brett legen. Ein Waffelbecher als Hals anlegen. Die beiden kleineren Rechtecke mit den kürzeren Seiten aneinander als Kopf dazulegen. Nun die Keks-Brause-Flummi-Beine und -Arme an den Körper und die Eistüten an den Kopf anlegen. Das Roboter-Mädchen mit den verschiedenen Dekorartikeln beliebig verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack oder Zitrone verwenden.
- Ohne Dekoration kann man den Kuchen 2 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.

