


Schnelles Fußballfeld

Ein cremiger Blechkuchen mit Wackelpudding für Fußballfans.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 g Schlagsahne

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta
Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
300 ml kalte Milch

Belag:

750 g Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
(Becher)

Wie backe ich einen Fußballfeld-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Füllung:

Galetta nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Sahne und 300 ml Milch**, zubereiten. 2 Esslöffel Galetta in einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Ø 4 mm) beiseitestellen, übrige Creme gleichmäßig auf den Boden streichen.

4 Belag:

Götterspeise aus den Bechern in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) die Götterspeise gut durchrühren.
Götterspeise auf dem Cremebelag als "Rasen" gleichmäßig verteilen.
Mit der Creme im Spritzbeutel Linien eines Fußballfeldes aufspritzen.
Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Fußballfeld nach Belieben mit Toren und Fußballspielern dekorieren.

