


Schwimmbecken

Ein süßer Kuchen für Kinder mit blauem Wackelpudding

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Belag:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

400 ml Zitronenlimonade

25 g Zucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Blau

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 150 g Schaumzuckerware,

z. B. runder Mäusespeck für den

Schwimmbeckenrand

1 Deko-Papierschild

1 Belag:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zitronenlimonade mit Zucker und Back- & Speisefarbe mit einem Schneebesen in einem kleinen Kochtopf verrühren, einmal aufkochen und dann vom Herd nehmen. Gelatine nach Packungsanleitung in der heißen Limonade auflösen. Eine flache Schale mit kaltem Wasser ausspülen und die blaue Flüssigkeit hineingießen. Die Schale etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Masse schnittfest ist.

2 Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



3 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Mandeln - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Mandeln unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Verzieren:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne auf den Boden streichen und die Mäusespeckrollen als Rand an das "Schwimmbecken" stellen.

- 5** Die blaue Geleemasse mit einem Löffel gut durchrühren, so dass grobe Stücke entstehen und alles gleichmäßig als "Wasser" auf der Sahne verteilen. 3 Rollen Mäusespeck zu einer "Luftmatratze" zusammenlegen, den Papierschirm daneben stecken.

