

Tier-Kuchen mit Obst

Kinderleichte Törtchen mit witziger Obstdekoration.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Wie bereitet man schnell mit Kindern lustige Tier-Kuchen mit Obst zu?:

1 Vorbereiten:

Formen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Tortelettförmchen füllen. Die Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 15 - 20 Min.

Die Tortenböden aus den Formen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zutaten:

Für 6 Tortelett-Formen (Ø 12 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Obstessig

Belag:

250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
etwa 200 - 300 g frisches Obst z. B. Erdbeeren, Weintrauben, Blaubeeren, Kiwi, Banane
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen

Tortenguss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker
250 ml Wasser



3 **Belag:**

Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Creme auf den Törtchen verteilen und glatt streichen.

Obst putzen, waschen, entsprechend klein schneiden und auf den Törtchen beliebig zu Tiermotiven anrichten.

4 **Tortenguss:**

Tortenguss mit Zucker in einem kleinen Kochtopf mischen und nach und nach mit dem Wasser mit einem Rührlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **kurz** aufkochen. Etwa die Hälfte Guss mit einem Esslöffel von der Mitte aus über den Früchten verteilen und fest werden lassen.

Zum Schluss die Schoko-Tröpfchen oder Zuckeraugen als Augen auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tier-Kuchen mit Obst kann man auch zu einem Schmetterling legen. Dazu die Törtchen, nachdem die Puddingcreme aufgestrichen wurde, halbieren und die Rundungen wieder aneinanderlegen. Anschließend als Schmetterling ausdekorieren.

