

Ufos für Kinder

Süße Kuchen mit Götterspeise für Kinder

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Ufo-Kuppeln:

Bereite **getrennt** je 1 Btl. Götterspeise Waldmeister und Himbeer nach Packungsanleitung, **aber je nur mit 175 ml Apfelsaft, 175 ml Wasser und 100 g Zucker**, zu. Gieße die grüne und die rote Götterspeise gleichmäßig in je 3 mit kaltem Wasser ausgespülte Tassen. Stelle die Tassen mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier, dabei knickst du 2 Seiten des Papiers so zu Randfalten, dass ein Rechteck (etwa 36 x 24 cm) entsteht. Heize den Backofen vor.

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

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Für 6 Tassen oder Schälchen (Ø maximal 10 cm, Inhalt 150 ml) und:

Ufo-Kuppeln:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack
350 ml Apfelsaft
350 ml Wasser
200 g Zucker

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
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g weiße Schokolade
2 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Mini-Smarties®
Fruchtgummis (Mini)

2 All-in-Teig:

Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Blech und streiche ihn mit einem Esslöffel glatt. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

- 3 Löse die Teigplatte nach dem Backen vom Rand, ziehe sie mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten. Löse dann das Papier und schneide mit Hilfe einer kleinen Schüssel oder Papierschablone (Ø etwa 12 cm) 6 Böden aus der Teigplatte.

4 Verzieren:

Zerteile die Schokolade in Stücke und schmelze sie zusammen mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze. Bestreiche die Böden gleichmäßig mit Hilfe eines Backpinsels und der Schokolade. Setze, solange die Schokolade noch weich ist, die Mini-Smarties® und Fruchtgummis dekorativ auf die Böden (lass in der Mitte etwas Platz für die Götterspeise) und stelle sie in den Kühlschrank, bis die Schokolade fest geworden ist.

- 5 Tauche die Tassen mit der Götterspeise kurz in heißes Wasser, löse sie vorsichtig mit einem kleinen Messer vom Rand und stürze die "Ufo-Kuppeln" vorsichtig auf die Böden. Mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Du kannst die "Ufo-Kuppeln" auch mit Dr. Oetker Götterspeise Zitronengeschmack zubereiten.