

Zirkuszelt für Kinder

Ein süßer und bunter Kuchen für den Kindergeburtstag.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen Zirkuszelt-Kuchen für Kinder?:

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Böden der Springformen und belege sie mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

Kleiner Zebrakuchen:

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Kleiner Zebrakuchen:

Biskuitteig:

3 Eiweiß (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 ml lauwarmes Wasser
150 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao

Großer Orangenkuchen:

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
250 g weiche Butter oder
Margarine
4 Eier (Größe M)

Außerdem:

1 EL Aprikosenkonfitüre
3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
75 ml Fruchtsaft, rot
250 g Puderzucker

Zum Verzieren:



Versuchsküche Rezepte und Tipps

2 Biskuitteig:

Schlage das Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) so steif, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Gib das Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in eine große Rührschüssel und schlage alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. auf höchster Stufe schaumig. Rühre Wasser und Öl kurz auf niedrigster Stufe unter. Mische Mehl und Backin und rühre es in 3 Portionen jeweils kurz auf niedrigster Stufe unter. Hebe das Eiweiß mit einem Schneebesen kurz in 2 Portionen unter. Halbiere den Teig und rühre unter eine Hälfte den gesiebten Kakao.

verschiedene Süßigkeiten und Kekse, z. B. Zuckerstangen, Kekse in Tiermotiven, Esspapier, Fruchtgummibuchstaben Zuckerperlen und/oder bunte Schokolinsen Fruchtgummischüre

- 3 Fülle **genau in die Mitte** der kleinen Springform immer abwechselnd 2 Esslöffel hellen und dunklen Teig **direkt übereinander** ein; die Teigportionen drücken sich so in Ringen auseinander. Streiche den Teig **nicht** glatt, sondern klopf die Form nur kurz auf die Arbeitsfläche, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 45 Min.

- 4 Löse nach dem Backen den Springformrand, stürze den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost und lass ihn erkalten.

Großer Orangenkuchen:

5 All-in-Teig:

Mische das 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. Streiche den Teig in der großen Springform glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 40 Min.

- 6 Löse und entferne den Springformrand. Stürze den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost. Entferne den Springformboden und lass das Gebäck erkalten.
- 7 Ziehe das Backpapier vorsichtig von den Böden ab. Streiche die Aprikosenkonfitüre auf die Mitte des großen Bodens und setze den kleinen Boden darauf.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 8 Lass die Gelatine in kaltem Wasser etwa 5 Min. quellen. Drücke die Gelatine dann leicht aus und löse sie mit 75 ml Fruchtsaft in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auf (die Gelatine darf nicht kochen!). Siebe den Puderzucker in eine Schüssel und rühre ihn mit der Gelatine-Wasser-Mischung zu einem Guss an. Wenn der Guss zu fest ist, gib noch etwa 1 Esslöffel Fruchtsaft dazu und verrühre alles sorgfältig. Schlage den Guss mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. auf. Stelle etwa 1 Teelöffel Guss zur Seite.
- 9 **Verzieren:**
Gieße den Guss mitten auf die Torte. Den Guss durch Bewegen (Schräghalten) der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen. Eventuell verteile den Guss mit Hilfe eines Tafelmessers und streiche den Rand glatt. Setze die Zuckerperlen und/oder Schokolinsen an die Tortenränder und markiere damit ein Eingangstor.
- 10 Stecke die Zuckerstangen als Zirkuszeltmasten in den Kuchen. Gib etwas Guss auf die "Mastspitzen" und lege einige Fruchtgummischnüre als Seile über die Spitzen. Teile das Blatt Esspapier in 3 Rechtecke. Stelle 2 davon aufrecht stehend neben das Tor und klebe mit etwas Guss die Kekse darauf. Klebe auf das dritte Stück mit den Fruchtgummibuchstaben das Wort "Baxo". Stelle das Esspapier waagrecht als Schild an die Zuckerstangen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Eventuell färbe den Guss mit roter Speisefarbe nach.

