



Rezept von **Dr.Oetker**
am 09.02.2012

"Ein schneller Rührkuchen mit Zuckerguss für das Backen mit Kindern"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Clown für Kinder

Menüart: Kaffeetafel
Anlass: Zubereiten mit / für Kinder
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht
Zeitaufwand: bis 40 Min.
Stichworte: Kinderrezepte

Zutaten für etwa 12 Stück

All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
100 g Weizenmehl
100 ml Buttermilch
150 g Puderzucker
4 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Guss:

etwa 2 1/2 EL Wasser
150 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zubereitung

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und mehle die Clown-Backform. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig:

Mische Mehl, Backin und Gustin in einer Rührschüssel.

3.

Füge alle übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig.

4.

Fülle den Teig in die Clown-Backform und streiche ihn glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen. Nach 20 Min. Backzeit schneidest du das Gebäck mit einem spitzen Messer der Länge nach ein.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 70 Min.

5.

Lass das Gebäck nach dem Backen noch etwa 10 Min. in der Form stehen. Löse es dann aus der Form, stürze es auf einen Kuchenrost und lass es dort erkalten.

6. Guss:

Siebe den Puderzucker und verrühre ihn mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Teile den Guss in 5 Portionen, färbe 4 davon mit Back- & Speisefarbe ein.

7.

Verziere den Clown mit dem bunten Guss und lass den Guss fest werden.

Tipps:

Ohne Guss lässt sich das Gebäck prima einfrieren.

Du kannst den Clown maximal 3 Tage vor dem Verzehr

zubereiten.