

Geburtstagszug

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

Dr. Oetker Mini Cake-Förmchen

Teig:

2 dl Milch

200 g Zucker

80 g Butter

1.8 dl Halbrahm

4 EL Birnel

20 g Lebkuchengewürz

1 TL Dr. Oetker Natron

280 g Mehl

Dekoration:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

Kakaopulver

Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften

Glamour

1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Stk. Dr. Oetker Choco Mix

Smarties®

Gummibonbons

1 Pck. Dr. Oetker Kerzen mit Halter

1 Vorbereiten:

Backblech mit 10 Mini-Cakeförmchen belegen und runde Ausstecher (2 cm, 1 cm) bereitstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Milch, Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Rahm, Birnel und Lebkuchengewürz dazugeben und verrühren. Natron und Mehl dazugeben und mit einem Schwingbesen verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind.

Den Teig in die vorbereiteten Cakeförmchen geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen.

3 Dekoration:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Kuchen aus der Form lösen, einen Cake halbieren und das halbe Stück mit Kuchenglasur überziehen und bei einem anderen Cake ansetzen (Lokomotive). Weissen Dekor Fondant zwischen zwei Plastikfolien dünn ausrollen und mit dem kleineren Ausstecher (Ø 1 cm) die weissen Rädchen ausstechen. Weissen Dekor Fondant mit Kakaopulver bis zum gewünschten Farbton verkneten und zwischen zwei Plastikfolien dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher (Ø 2 cm) braune Rädchen ausstechen. Die Räder mit Zuckerschrift befestigen. Die einzelnen Waggon beliebig ausdekorieren. Am Schluss mit Kerzen und Süssigkeiten dekorieren.