

Kuchen für kleine und große Kinder

Alle Rezepte: **Ober-Unterhitze und vorgeheizter Ofen** ;-)

Tortenboden

3 Eier und **5 EL Zucker** solange schlagen bis sich die Menge verdoppelt hat. **1 TL Backpulver** und **5 EL Mehl** zusammenmischen und mit **5 EL Sonnenblumenöl** unter die Eiermasse mengen.

Den Teig in die gefettete Springform geben und bei **200°C 15 Minuten** backen.

Kann man mit Pudding und Früchten belegen. Oder für andere Cremetorten hernehmen.



Schaumkusstorte



Tortenboden (siehe oben) herstellen. Ich habe noch etwas Kakao dazu gegeben um den Boden dunkler zu machen. Der Boden kann super am Vortag gebacken werden und mit Frischhaltefolie zugedeckt gelagert werden. Auch die **kleinen Schaumküsse** würde ich am Vortag mit den Kindern dekorieren.

Die Creme am Vormittag herstellen und auf den Boden geben: **9 – 12 Schaumküsse** vom Boden trennen. Boden klein hacken und alles mit **250 g Magerquark** in einer Schüssel verrühren. **400 ml Sahne** mit **2 Päckchen Sahnesteif** steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Tortenring um den Boden spannen und Masse einfüllen.

Am Nachmittag Tortenring entfernen und mit den Mini-Schaumküssen dekorieren.

Cheesecake - Brownie mit Himbeeren

200 g dunkle Schoki hacken und mit **250 g Butter** überm Wasserbad schmelzen. **5 Eier** schaumig schlagen, dabei **180 g Zucker** einrieseln lassen. **90 g Mehl** mit **50 g Kakao** mischen und mit Schokobutter unter die Eier unterheben.

In Browniebackform (23x23, wird allerdings recht hoch) geben.



300 g Frischkäse, **1 Ei** und **2 EL Zucker** verrühren und draufgeben. Mit **150 g Tiefkühl-Himbeeren** belegen. Bei **175°C 40 - 45 Minuten** backen.

Ich habe einmal die 200 g dunkle Schokolade vergessen :-). Der Frischkäse und die Himbeeren sind in den Kuchen eingesunken und waren dann als Füllung da. Auch sehr lecker und dass die Schokolade fehlt ist geschmacklich nicht aufgefallen.

Genauso kann man den Frischkäse mit Schokolade mischen und so einen Baustellenkuchen zaubern (natürlich ohne Himbeeren).



Papageikuchen (unser Kindergeburtstagskuchen für den Kindi)

250 g Margarine/weiche Butter mit **150 g Zucker** cremig schlagen. **5 Eier** nacheinander unterschlagen.

350 g Mehl und **1 Pck. Backpulver** vermischen und mit **250 g saure Sahne** unterrühren. Teig sollte sich gut klecksen lassen. Wenn er zu fest ist, dann einen Schuss Milch unterrühren.

Auf drei Portionen teilen. Ein Teig mit **2 EL Kakaopulver**, ein Teig mit **Pck. Vanillepuddingpulver/ Vanille** und ein Teig mit **roter Marmelade** (Menge nach Geschmack und Farbe selbst entscheiden) verrühren.

Nun den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit den Kindern klecksen. Sollte schön bunt werden. Bei 180 °C 20 - 25 Minuten goldbraun (zumindest die helle Masse wird braun) backen. Mit Holzspieß testen ob er durch ist (Teig klebt nicht mehr am Spieß). Um so größer das Blech, um so dünner der Teig und um so schneller durch. Lieber etwas länger backen als matschigen Kuchen haben ;-).

Mit **flüssiger Schokoglasur** bestreichen und **bunte Streusel** drauf verteilen. Auskühlen lassen (über Nacht) und (am Morgen) in kleine Stücke schneiden (und in Kindergarten mitgeben).

Bananenbrot

4 reife Bananen, **2 Eier**, **100 ml/80g Sonnenblumenöl**, **110 g Joghurt** mit Zauberstab pürrieren. **250 g Mehl gemahlene Vanille**, **½ TL Backpulver**, **80 g Zucker** mischen und flüssige Bananenmasse unterrühren.

Nach Lust **Schokotropfen**, **Nüssen**, **25 g Leinsamen**, **50 g Kleie** unterrühren.

In Kastenform geben und bei 175°C 55 Minuten backen.