



Kuchen für die Baby-Party

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	125 g
Butter	275 g
Zucker	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	2 TL
Milch	100 ml
Puderzucker	150 g
Zuckerperlen	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm, Sieb, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesens

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In eine Schüssel Marzipan grob raspeln. Anschließend mit 125 g Butter, Zucker und Salz mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesens sehr cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. In einer Schüssel Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterschlagen. Teig in eine gefettete rechteckige Kastenformen füllen und glatt streichen.
2. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. backen. Kuchen bei Bedarf zum Ende der Backzeit lose mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
3. Inzwischen in einer Schüssel 150 g Butter cremig schlagen und nach und nach 150 g Puderzucker dazusieben. Butter-Icing gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Kuchen in Form bringen. Dafür mit einer Tasse einen Hals ausstechen. Am unteren Ende des Kuchens jeweils Beine ausstechen und aus den oberen Ecken Ärmel ausschneiden. Babyparty-Kuchen mit Zuckerperlen bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du magst, kannst du dir auch vorher eine Schablone zuschneiden. Diese kannst du einfach auf den Kuchen legen und den Kuchen zurechtschneiden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	324 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g