

Kleine
Küchenhelden

Pinata-Kuchen

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH-KAKAO

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 100 g Puderzucker
- 1 Pckg. Vanillinzucker
- 4 Eier
- 120 g Margarine
- 275 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Mandarinen-/Orangenlimonade
- 60 g Himbeerkonfitüre

Für die Füllung + Deko:

- 8 Riegel Kinder SCHOKOLADE® + MILCH-KAKAO (=100 g)
- 50 g Dekor Konfetti
- 140 g Himbeerkonfitüre

Für den Zuckerguss:

- 100 g Puderzucker
- 4 g Natürliche Lebensmittelfarbe (Pink)
- 1-2 EL (15 ml) Mandarinen-/Orangenlimo

Außerdem: 20 cm Springform

Zubereitung:

1.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten. 4 Eier, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 120 g Margarine cremig aufschlagen. 275 g Mehl und 2 TL Backpulver miteinander vermischen und zum Teig geben. 100 ml Limonade ebenfalls hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.

2.

Ein Drittel des Teiges mit 60 g Himbeerkonfitüre vermengen. Zuerst den hellen Teig, dann den anderen in die Springform füllen und eine Gabel wellenartig durchziehen. So entsteht eine Marmoroptik im Kuchen. Etwa 35 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

3.

Den Kuchen aus der Form lösen und horizontal in drei gleichmäßige Scheiben schneiden. In den zwei unteren Böden jeweils mittig einen Kreis von etwa 6 cm Durchmesser ausschneiden. Das geht am besten mit einem kleinen Glas als Schablone und einem scharfen Messer.

Portionen: 18
Pro Portion: 62,5 g
Pro Portion: 245 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 5 Minuten
Davon aktiv: 30 Minuten

Kleine
Küchenhelden

Pinata-Kuchen

Kinder SCHOKOLADE® + MILCH - KAKAO

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 100 g Puderzucker
- 1 Pckg. Vanillinzucker
- 4 Eier
- 120 g Margarine
- 275 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Mandarinen-/Orangenlimonade
- 60 g Himbeerkonfitüre

Für die Füllung + Deko:

- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE®** + MILCH
- KAKAO (=100 g)
- 50 g Dekor Konfetti
- 140 g Himbeerkonfitüre

Für den Zuckerguss:

- 100 g Puderzucker
- 4 g Natürliche Lebensmittelfarbe (Pink)
- 1-2 EL (15 ml) Mandarinen-/Orangenlimo

Außerdem: 20 cm Springform

Zubereitung:

4.

Die zwei Böden mit dem Loch gleichmäßig mit jeweils 1-2 EL Himbeerkonfitüre aufeinander kleben. Fünf Riegel **Kinder SCHOKOLADE®** + MILCH
- KAKAO in je fünf Stücke brechen. Mit 25 g Dekor Konfetti vermischen und das Loch im Kuchen damit füllen. Den letzten ganzen Kuchenboden mit einem EL Himbeerkonfitüre auf den Kuchen kleben.

5.

Für den Zuckerguss 100 g Puderzucker, 1-2 EL (15 ml) Limonade und 4 g natürliche Lebensmittelfarbe miteinander verrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Den Zuckerguss auf den Kuchen geben und leicht am Rand hinunterlaufen lassen. Direkt mit etwa 25 g Dekor Konfetti und **Kinder SCHOKOLADE®** + MILCH
- KAKAO dekorieren und anschließend trocknen lassen.

Portionen: 18
Pro Portion: 62,5 g
Pro Portion: 245 kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde 5 Minuten
Davon aktiv: 30 Minuten