

ELEFANTEN KUCHEN



FÜR DEN TEIG

- Butter und Mehl, für das Blech
- 200 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 6 Eier
- 150 g saure Sahne
- 250 g Mehl
- 40 g Eier
- 1/2 TL Salz

ZUM GARNIEREN

- 400 g pinker Fondant
- Puderzucker, zum Arbeiten
- 100 g hellgrüner Fondant
- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe, Gelb, Grün, Türkis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech ausbuttern und bemehlen.

Schritt 2

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig quirlen. Die Eier einzeln gründlich unterrühren. Das Mehl mit dem Kakao und Salz mischen und abwechselnd mit der sauren Sahne rasch unterrühren.

Schritt 3

Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach auf dem Blech vollständig erkalten lassen (ca. 2 Stunden).

Schritt 4

Anschließend 4 Elefanten ausschneiden (à ca. 10 cm, eventuelle zum Ausschneiden eine Schablone basteln).

Schritt 5

Die Kuchen dünn mit Konfitüre bestreichen (am besten die Konfitüre dazu erwärmen).

Schritt 6

Den pinken Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen und ebenso einen Elefanten daraus ausschneiden. Auf die Kuchen legen und glatt streichen.

Schritt 7

Den hellgrünen Fondant ebenso ausrollen und daraus die Hüte für die Elefanten schneiden und aufbringen.

Schritt 8

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss rühren. Drei kleine Portionen abnehmen und gelb, grün und türkis färben.

Schritt 9

Den Zuckerguss in eine kleine Spritztülle füllen und den Elefanten damit umrahmen. Mit dem gelben, grünen und türkisen Zuckerguss den Hut verzieren und eine Schleife am Schwanz aufmalen. Alles gut trocknen lassen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland