

## KINDERTORTE „MARIENKÄFER“



### Das braucht ihr:

250 g	Butter, oder Margarine, weich
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise(n)	<u>Salz</u>
1 Pck.	Zitronenschale
4 m.-große	<u>Ei(er)</u>
200 g	Mehl
75 g	Speisestärke
3 TL	Backpulver
2 EL	Milch
1 Beutel	Kuchenglasur, Vollmilch
2 Stück(e)	Konfekt (Toffifee)
200 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft
	Lebensmittelfarbe, rot

1 Beutel	Konfekt (bunte Schokolinsen)
250 g	Schlagsahne
1 Pck.	Sahnesteif
8	Keks(e) (Schoko-Mikado-Sticks)
	Fett, für die Form
	Paniermehl, für die Form

### **Und so geht`s:**

Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Paniermehl ausstreuen.

Butter, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, mit Milch unterrühren.

Teig in die Form füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Stürzen und auskühlen lassen.

Vom Kuchen einen Deckel (ca. 3 cm dick) abschneiden. Daraus halbrund den Kopf abschneiden. Rest für die Flügel halbieren. Glasur-Beutel (100 g) ca. 10 Minuten in heißes Wasser stellen, bis die Glasur weich ist. Kopf damit bestreichen. Toffifee als Augen hineindrücken.

Puderzucker, Zitronensaft und 2 EL Wasser (falls nötig auch mehr) verrühren. 1 EL in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Den Rest mit Speisefarbe rot färben. 1 EL in einen weiteren kleinen Gefrierbeutel füllen. Flügel mit dem roten Guss bestreichen, mit Schokolinsen verzieren. Trocknen lassen.

Sahne steif schlagen, Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf den Kuchenboden streichen. Käfer zusammensetzen. Von den Gefrierbeuteln je 1 kleine Ecke abschneiden. Damit das Gesicht malen. Mikado-Sticks als Fühler und Beine in den Käfer stecken.

**Guten Appetit!**