

Süße Überraschung für Paul

So gelingt der Pinguin-Kuchen

Bei einem Geburtstag darf er nicht fehlen: der Geburtstagskuchen. Zum Kinderbote-Jubiläum haben Sophie (8) und Carla (9) daher zusammen mit Konditorin Michaela Fricker vom Café am Känzele in Rottweil für Paul einen Pinguin-Kuchen gebacken.

Du brauchst:

- 300 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 450 g Dinkelmehl (630er)
- 1 Päckchen und 1 TL Backpulver
- 225 ml Milch
- 35 g Kakao
- Zutaten für die Glasur**
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre

5 HELLER TEIG

Zwei Drittel der hellen Teigmasse werden nun in die Pinguin-Form gegeben. Das restliche Drittel des Teiges wird mit dem Kakao und 75 ml Milch vermischt, bevor es ebenfalls in die Form kommt.



„Wie schön, der Teig ist richtig hellgelb.“

„Mir ist es mal daneben geleckert.“



„Wir sind ein Team!“

1 VORBEREITUNGEN

Bevor es los geht, bindet Michaela Fricker den Mädels die Profischürze um. Dann wird die Kuchenform (Pinguinform oder Gugelhupfform) mit etwas Butter eingefettet, der Backofen auf 180 Grad vorgeheizt und die Küchenmaschine angeworfen.



6 MARMORIEREN

Ist der dunkle Teig auf dem hellen Teig verteilt, wird die Masse marmoriert. Dazu zieht man mit einer Gabel Kreise in der Kuchenform.



7 BACKEN

Den Kuchenteig in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 40 Minuten backen. Dann die Stäbchenprobe machen: Mit einem kleinen Holzstab in den Kuchen stechen. Klebt beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen, ist der Kuchen fertig.



3 EIER UND MEHL

Sophie schlägt vorsichtige die Eier für den Teig auf und gibt sie in einen kleinen Rührbecher. Anschließend wird das Mehl mit dem Backpulver vermischt.

4 DIE MILCH

In die aufgeschlagenen Eier werden dann abwechselnd das Mehl und die 150 ml Milch eingerührt.



Michaela Fricker

Carla, 9 Jahre

Sophie, 8 Jahre

8 DEKORIEREN

Kuvertüre hacken und separat in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Habt ihr eine Pinguinform kommt die weiße Kuvertüre auf den Bauch und die Zartbitterkuvertüre auf die Flügel.

