



Deine Serie bei

TOGGO
LINO



PAW Patrol Marshall-Vanillekuchen

Zutaten Vanille-Kuchen:

- 250g Butter
- 250g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder
1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 500g Mehl
- 250ml Milch
- 1 Pck. Backpulver

Zutaten Quark-Sahne-Creme:

- 250g Magerquark
- 100g Puderzucker
- 200ml Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif

Zutaten & Materialien Dekoration:

- 150g Erdbeeren
- 100g Zartbitterschokolade
- Schwarze Lebensmittelpaste
- Blaue Lebensmittelpaste
- Spritzbeutel
- Zahnstocher
- Schablone Kopfform & PAW Patrol Logo
(am Ende der Bastelanleitung)
- Schere
- Kleber



Vanillekuchen backen

Die Butter, den Zucker und das Vanilleextrakt aufschlagen.

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.



Jedes Ei einzeln dazugeben und jeweils 30 Sekunden aufschlagen.



Das Backpulver mit dem Mehl mischen und abwechselnd mit der Milch zu der Masse geben und verrühren. Nicht zu lange schlagen.



Den Teig in eine gefettete Backform mit 24 cm Durchmesser geben und bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.

Danach 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.



Quark-Sahne-Creme

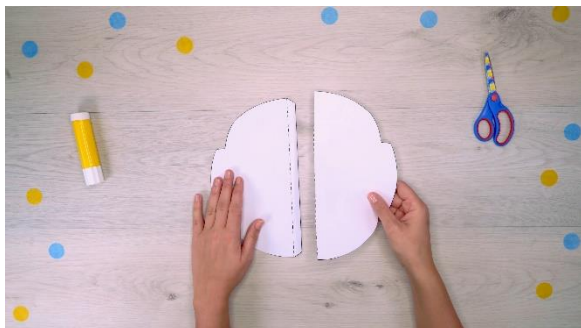
Den Quark mit Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Die kalte Sahne mit Sahnesteif aufschlagen.



Die Sahne vorsichtig unter den Quark rühren.

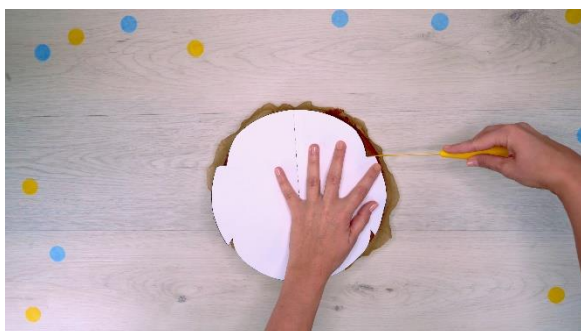


Ein bisschen von der Quark-Sahne in eine kleine Schüssel geben und mit einem Tropfen blauer Lebensmittelpaste hellblau einfärben.
Ein Löffel von der Quark-Sahne ebenfalls umfüllen und alles kaltstellen.



Marshall zuschneiden

Die Marshall-Schablone, die sich am Ende der Bastelanleitung befindet, ausdrucken und ausschneiden. Beide Hälften werden zusammengeklebt.



Den kalten Kuchen oben gerade zuschneiden. Dann die Marshall-Schablone auflegen und den Kuchen mit dem Messer vorsichtig zuschneiden.



Marshall-Kuchen dekorieren

Die Quark-Sahne auf dem Kuchen glatt streichen und den Kuchen kurz kaltstellen.



Die Erdbeeren in Scheiben und in Streifen schneiden. Du brauchst ca. 6 Erdbeerstreifen.



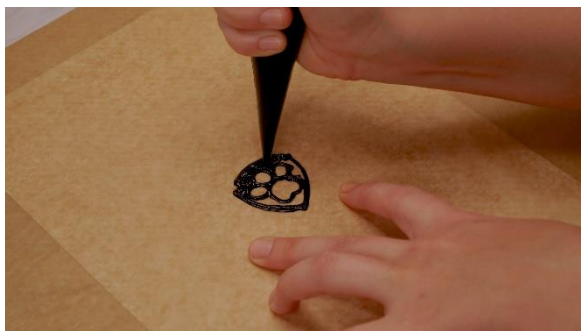
Die Erdbeerstreifen werden als Hutrand auf den Kuchen gelegt. Die Erdbeerscheiben werden für den restlichen Hut benutzt.



Die Schokolade schmelzen und mit schwarzer Lebensmittelpaste einfärben. Die Schokolade dann in einen Spritzbeutel füllen.



Mit einem Zahnstocher Marshalls Gesicht vorzeichnen. Die Pupillen mit der hellblauen Quark-Sahne-Creme mit einem kleinen Löffel aufmalen. Die Spitze des Spritzbeutels abschneiden und die skizzierten Striche nachzeichnen.



Backpapier auf das ausgedruckte PAW Patrol Logo legen, mit der Schokolade nachzeichnen und im Kühlschrank hart werden lassen.

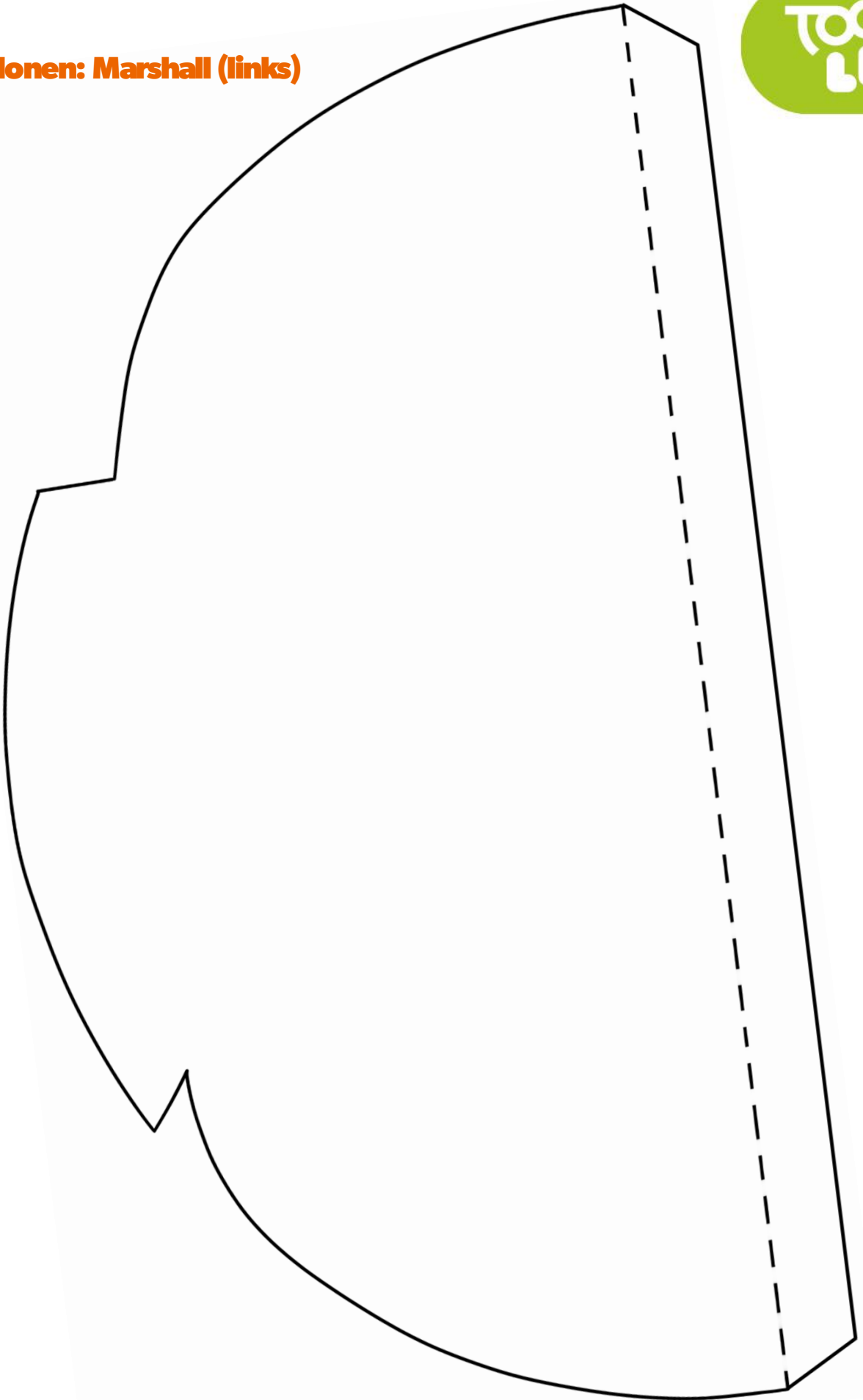


Den vorher zurückgelegten Löffel Quark-Sahne-Creme auf Marshalls Hut geben und das ausgehärtete Schokoladen-Logo auflegen.

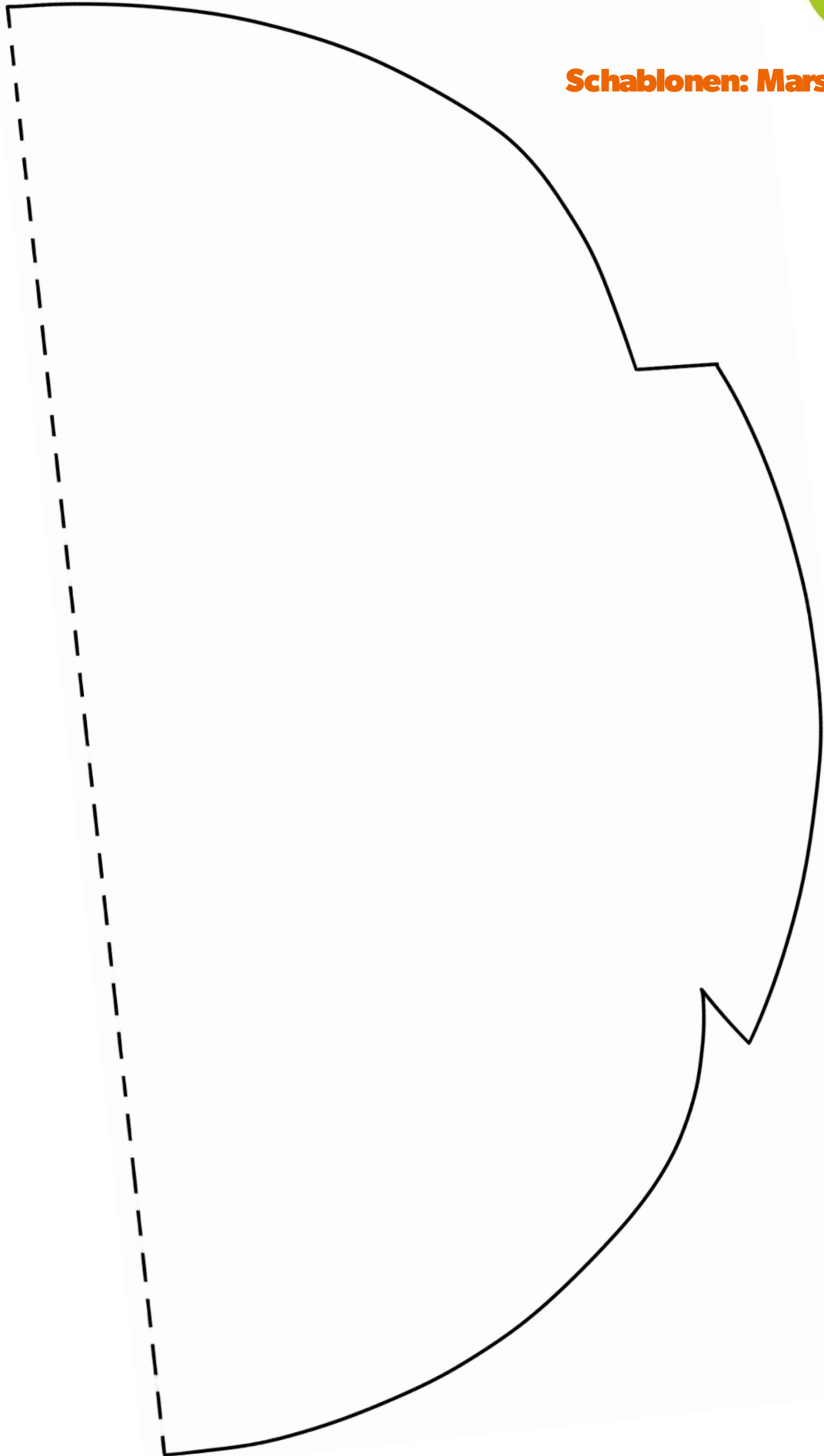


Gut gemacht!
Die kleinen Gäste können kommen!

Schablonen: Marshall (links)



Schablonen: Marshall (rechts)



Schablonen: PAW Patrol Logo

