

Dieser Gugelhupf mit essbaren Peppa Cake Toppern sieht nicht nur von außen super aus, sondern überrascht mit einem weiß-pink-gemusterten Innenleben. Über so einen peppig-pinken Kuchen staunt nicht nur Peppa Pig, sondern auch große und kleine Fans!

ANLEITUNG



1. Bevor du loslegst, heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Dann geht's auch schon mit dem Teig los: Dazu Mehl, Backpulver, ausgekratztes Vanillemark, Zucker, fein abgeriebene Zitronenschale, Sonnenblumenöl und den Haferdrink mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verrühren.



2. Als nächstes teilst du den Teig in zwei gleich große Hälften auf zwei Schüsseln auf. Die eine Hälfte stellst du zur Seite, in die andere Hälfte rührst du 1-2 Esslöffel pinke Lebensmittelfarbe.

Was braucht man?

Für den Teig:

- *Mehl & Fett für die Backform
- *400 g Weizenmehl (Type 405)
- *1 Päckchen Backpulver
- *1 Vanilleschote
- *250 g Zucker
- *Abgeriebene Schale einer Zitrone
- *175 ml Sonnenblumenöl
- *325 ml Haferdrink
- *2-3 EL pinke Lebensmittelfarbe

Für den Guss:

- *200 g Puderzucker
- *6-8 TL Zitronensaft
- *2 EL pinke Lebensmittelfarbe
- *Bunte Zuckerstreusel

Für die Cake Topper:

- *6 Blätter rosa Esspapier
- *Marzipan-Rohmasse
- *rosa Zuckerschrift
- *rote Zuckerschrift
- *6 Zuckeraugen
- *3 Schaschlikspieße

3. Nun erst den hellen, dann den pinken Teig in eine vorgefettete Gugelhupfform geben.



4. Nun nimm eine Gabel und hebe rundherum vorsichtig den hellen Teig unter den pinken Teig.



5. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 50 Minuten backen. Danach darf der Kuchen nochmal 30 Minuten in der Gugelhupfform auskühlen, bevor du ihn vorsichtig auf ein Kuchenrost stürzt, wo er komplett abkühlt.



6. Nun kommt der Guss: Dafür Puderzucker, Zitronensaft und etwas pinke Lebensmittelfarbe zu einem dickflüssigem Guss verrühren und mit einem Löffel über dem Kuchen verteilen. Als Krönung kannst du noch bunte Streusel auf den Zuckerguss streuen.



7. Für die essbaren Cake Topper schneidest du sechs Peppa Pig Kopfformen aus Esspapier aus. Eine Vorlage findest du auf unserer Internetseite. (www.toggoeltern.de) Die Form kannst du mit einem Schaschlikspieß nachfahren, bevor du mit der Schere schneidest. Nun klebst du mit etwas Marzipanrohmasse immer zwei Köpfe an die Schaschlikspieße.



8. Zum Schluss bekommt der Kopf ein Gesicht: Dazu mit rosa Zuckerschrift je zwei Zuckeraugen aufkleben, dann Rüssel und Wangen malen, danach noch einen Mund mit roter Zuckerschrift und fertig sind unsere Peppas zum Einstecken in den Gugelhupf.



Mein Tipp

Als Caker Topper kannst du auch Schorsch und seinen grünen Dinosaurier aus Esspapier basteln.

