

Rezept

3D-Kuchentiere

Ein Rezept von 3D-Kuchentiere, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Schoko-Teig

75 g weiche Butter	45 g Zucker
2 Eier	38 g Mehl
1/2 TL Backpulver	1 Prise Salz
12 g Kakaopulver	20 g geraspelte Schokolade

Für den hellen Rührteig

38 g weiche Butter	1 Prise Salz
38 g Zucker	1 TL Vanillezucker
1 Ei	38 ml Milch
100 g Mehl	1 TL Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Tiere | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 12 g F, 3 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Schoko-Teig

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander unterrühren. Backpulver mit Salz, Mehl und Kakaopulver vermischen und unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Am Schluss noch die Schokolade unterheben.

3. Teig in die Vorderseite der Form füllen und glattstreichen. Rückseite der Form darauf setzen und mit leichtem Druck verschließen. In 20-25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.

Für den hellen Teig

4. Butter schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Anschließend Eier und Milch ebenfalls zur Masse geben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur Masse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

5. Teig in die Vorderseite der Form füllen und glattstreichen. Rückseite der Form darauf setzen und mit leichtem Druck verschließen. In 20-25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.