

## Rezept

# 3D-Kuchentiere

Ein Rezept von 3D-Kuchentiere, am 18.12.2025

## Zutaten

### Für den Schoko-Teig

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

### Für den hellen Rührteig

<b>38 g</b> weiche Butter	<b>1 Prise</b> Salz
<b>38 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Vanillezucker
<b>1</b> Ei	<b>38 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> 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.