

## Rezept

# Dinosaurierkuchen

Ein Rezept von Dinosaurierkuchen, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>250 g</b> weiche Butter	<b>4</b> Eier (M)
<b>250 g</b> gemahlene Haselnusskerne	<b>250 g</b> Mehl
<b>1 Pck.</b> Backpulver	<b>200 g</b> Puderzucker
grüne Lebensmittelfarbe	grüne Schokolinsen
<b>Außerdem</b>	
<b>1</b> schwarzer Filzstift	<b>1</b> grüner Fotokarton

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform (30 cm lang; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 33 g F, 7 g EW, 54 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Zucker, Vanillezucker und die weiche Butter cremig rühren. Die Eier unterrühren. Erst die Haselnüsse, dann Mehl und Backpulver untermischen. Die Masse gleichmäßig in die Kastenform einfüllen und im heißen Ofen (Mitte) 1 Std. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
2. Puderzucker mit 4-5 EL Wasser verrühren. Mit wenig Lebensmittelfarbe grün anfärben. Ein Kuchengitter auf Backpapier stellen und den Kuchen darauf platzieren. Den Zuckerguss gleichmäßig über dem Kuchen verteilen, abtropfen lassen. Mit Schokolinsen verzieren.
3. Rückenteile, Schwanz und Kopf (Mund und Augen aufmalen) des Dinos auf grünen Fotokarton zeichnen und ausschneiden. Den Kuchen an den jeweiligen Stellen mit einem spitzen Küchenmesser einritzen und die Dinosaurierteile kurz vor dem Servieren hineinstecken.