

Rezept

Dinosaurierkuchen

Ein Rezept von Dinosaurierkuchen, am 11.05.2026

Zutaten

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