

Rezept

Rührkuchen mit Elefant – Sendung mit der Maus

Ein Rezept von Rührkuchen mit Elefant – Sendung mit der Maus, am 02.04.2023

Zutaten

400 g weiche Butter	320 g Zucker
6 Eier	1 TL Vanillepulver
4 EL Orangensaft	500 g Mehl
2 Päckchen Backpulver	10 EL Milch
blaue Lebensmittelfarbe	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 272 kcal, 16 g F, 4 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter und Zucker cremig schlagen. Eier nacheinander unterschlagen und dann Vanillepulver und Orangensaft unterheben. Mehl mit Backpulver mischen, zum Teig geben und alles verrühren. Zum Schluss noch die Milch unterrühren.

2. Den Teig halbieren und die eine Hälfte mit der blauen Lebensmittelfarbe einfärben. Dieser Teig wird nun als erstes in einer Kastenform im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten gebacken. Anschließend auskühlen lassen, aus der Form lösen und Scheiben schneiden. Mit dem Elefantenausstecher kleine Elefanten aus den Scheiben ausstechen.

3. Den hellen Teig ebenfalls in eine Kastenform geben. Zunächst so, dass der Boden gut bedeckt ist. Dann die ausgestochenen Elefanten dicht an dicht hintereinander in die Mitte setzen und den restlichen Teig mit einem Esslöffel vorsichtig rund um die Elefanten in die Form füllen. Den kompletten Kuchen jetzt noch einmal bei 180°C Umluft für ca. 40-45 Minuten backen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.