

Piratenschiff

Vor- und zubereiten: ca. 1 1/2 Std. / Backen: ca. 40 Min.
Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt,
Rand gefettet und bemehlt

- einfach
- mittel
- schwierig

3 Eier
200 g Mascarpone
1 dl Milch



1. Alles in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren.



100 g Dörraprikosen,
in Würfel
200 g Zucker
230 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz



2. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Zur Eimasse geben, mit dem Gummischaber daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.



Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Verzierung
1 1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 185 g), geschmolzen

3. Kuchen exakt halbieren, Hälften mit Glasur zusammenkleben. Rundung etwas flach schneiden. Wenig Glasur für die Verzierungen in einem Schälchen beiseite stellen. Rest über den Kuchen giessen, unter Hin- und Herbewegen über Oberfläche und Rand fließen lassen. Aufgefingene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen.

8 Toffifees
Zahnstocher
Küchenschnur



4. Bullaugen: Toffifees in die beiseite gestellte Glasur tauchen, auf die getrocknete Kuchenglasur kleben.



5. Reling: Zahnstocher ins Schiff stecken, Schnur einmal um jeden Zahnstocher wickeln und so spannen, dass ein Geländer entsteht, Enden verknoten.

wenig rotes Modellier-/ Dekormarzipan
wenig grünes und gelbes Modellier-/ Dekormarzipan
Gummibärchen



6. Aus rotem Marzipan Kanonenkugeln formen.

7. Aus grünem und gelbem Marzipan je eine Rolle formen. Rollen mit beiseite gestellter Glasur so auf den Kuchen kleben, dass eine Kanone entsteht. Vorne eine Kanonenkugel ankleben. Gummibärchen ankleben.



festes, schwarzes Zeichenpapier
1 Holzspiesschen
weisser Farbstift
Schere
Lineal



8. Aus dem Papier ein Segel ausschneiden, Totenkopf daraufzeichnen. Holzspiesschen durchstecken, in das Schiff stecken.

Haltbarkeit: Der Kuchen lässt sich 1 Tag im Voraus backen. Ohne Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.



Variante Raddampfer

(Bild hinten): Anstelle der Segel 2 SchoKo-Köpfe oben öffnen und als Kamine mit Kuchenglasur auf das Schiff kleben. Flagge ins Schiff stecken. Toffifees halbieren, als Wasserrad im Halbkreis ankleben.

Pro Stück (1/12): 19 g Fett, 7 g Eiweiss, 44 g Kohlenhydrate, 1589 kJ (380 kcal)

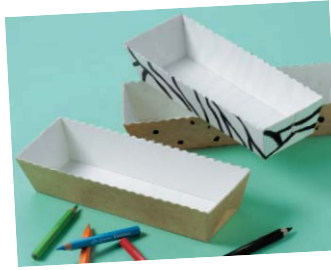
Tipps und Tricks



Pudersuckerglasur: Flüssigkeit tropfenweise begeben, je nach Pudersucker und Luftfeuchtigkeit kann die benötigte Flüssigkeit für die richtige Konsistenz der Glasur variieren. Test: Sie sollte einen Löffelrücken gleichmässig deckend überziehen.



Kuchen glasieren oder mit Rahm bestreichen: Zwei Backpapiere leicht überlappend auf die Tortenplatte legen. Kuchen daraufstellen, glasieren oder bestreichen, dann die Backpapiere wegziehen.



Ideal zum Mitnehmen von Cakes: Die Einweg-Cakeformen «Fantasy» von Betty Bossi. Die Teigmenge für einen Cake von 30 cm Länge reicht für drei dieser Formen. Nach dem Backen können sie bemalt oder verziert werden.



Grosse Kuchen und Torten auf einem mit Alufolie überzogenen Blechrücken servieren.



Einfach und schnell dekoriert: Glasiertes Gebäck, solange die Glasur noch feucht ist, mit originellen Zuckerfigürchen bestreuen (z. B. mit Figürchen aus dem «Zucker-Träumli» von Betty Bossi).



Designer Icing ist eine Zuckerglasur aus der Tube, welche die perfekte Konsistenz hat, um Dekomaterial anzukleben. Als Ersatz kann dickflüssige Pudersuckerglasur verwendet werden: Pro 60 g Pudersucker ca. 1/2 Esslöffel Wasser verwenden.



Tiefkühlen von Kuchen und Cakes: Ausgekühltes Gebäck in Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. **Haltbarkeit:** 2–3 Monate. Im Beutel ca. 1/2 Tag auftauen. **Hinweis:** Gebäck erst nach dem Auftauen füllen oder glasieren und dekorieren.



Keine Spritzer mehr auf der Küchenabdeckung und auf den Kleidern: Der neue Mix-Schutz «Universal» von Betty Bossi passt für alle gängigen Handrührgeräte und Stabmixer.



Marzipan-Dekoration: Werden Tiere oder beliebige Formen aus ausgewalltem Marzipan ausgestochen, Förmchen zuerst in Öl tauchen, dann kleben die Tiere nicht am Förmchen.

Das müsst ihr wissen:

Bevor ihr mit dem Kochen beginnt, macht ihr Folgendes:

Lange Haare
zusammen-
binden



Schürze anziehen



Hände waschen

Die Rezepte sind wie folgt aufgebaut:



Das machst
du selber



Achtung heiss:
Hier wird der Ofen
benötigt

Zeitangabe

Bei jedem Rezept ist die Vor- und Zubereitungszeit angegeben. Je nach Alter und Können benötigt ihr vielleicht wesentlich mehr oder auch weniger Zeit.

Schwierigkeitsstufen der Rezepte

- einfach
- mittel
- schwierig

Die Angabe der Schwierigkeitsstufe ist ein Durchschnittswert, je nach Alter und Können empfindet ihr das Rezept vielleicht als einfacher oder schwieriger.

Arbeitsschritte für Kinder

- Blaue Schrift
- Kinder-Symbol (Kochmütze)
- Bebilderte Arbeitsschritte

Arbeitsschritte für Erwachsene

- Schwarze Schrift
- Vorbereitungsarbeiten bei den Zutaten, wie «Dörraprikosen, in Würfel» oder «Kuchenglasur, geschmolzen», sind immer als Arbeitsschritt für Erwachsene angegeben.
- Je nach Alter und Fähigkeiten könnt ihr auch die schwarz geschriebenen Arbeiten selber ausführen.