

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Fußballfeld-Kuchen



Zutaten

Teig

250 g Butter (weich)
250 g Zucker
1 Prise Salz
6 Eier (zimmerwarm)
400 g Mehl
3 TL Backpulver
100 g Milch (lauwarm)

Schwarz

20 g Kakao
10 g Milch
5 g Lebensmittelfarbpasten Schwarz
3 Tropfen Karamellaroma

Rot

5 g Lebensmittelfarbpasten Rot
3 Tropfen Himbeeraroma

Gelb

5 g Lebensmittelfarbpasten Gelb
3 Tropfen Zitronenaroma

Rasen

50 g Kokosraspeln
3 g Lebensmittelfarbe Grün

Creme

50 g Sahne
150 g weiße Schokolade
3 g Lebensmittelfarbe Grün

Dekoration

24 verschiedene Fußballdekore
10 g Fondant Schwarz
10 g Fondant Rot
10 g Fondant Gelb



60 Min. 30 Stücke 20 x 30 cm 25 Min.

1 Teig

Einen Backrahmen auf 25 x 30 cm einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Die weiche Butter mit dem Zucker und Salz 4-5 Minuten cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und jedes für etwa 30 Sekunden einrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit der lauwarmen Milch im Wechsel einrühren. Den Teig in 3 Portionen einteilen. Die erste Portion mit Kakao, Milch, schwarzer Lebensmittelfarbe und Karamellaroma verrühren. Die zweite Portion mit der roten Farbe und dem Himbeeraroma und die dritte Portion mit der gelben Farbe und dem Zitronenaroma verrühren. Den Teig abwechselnd bunt gekeckelt in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Dann den Backrahmen mit einem Backformmesser lösen.

2 Rasen

Die Kokosraspeln gemeinsam mit der Lebensmittelfarbe gut verrühren, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat.

3 Creme

Die Sahne in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die Kuvertüre fein hacken und gemeinsam mit der Lebensmittelfarbe klümpchenfrei einrühren. Auf den Kuchen streichen und die Kokosraspeln darüberstreuen. Den Kuchen in Quadrate einteilen und mit einem Messer in Stücke schneiden. Auf jedes Stück ein Zuckerdekor legen. Den Fondant dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen in Schwarz, Rot, Gelb als Deutschlandflagge aneinanderlegen und in 6 Stücke schneiden. Auf die restlichen Kuchenstücke legen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

