Baustellen-Kuchen

Zutaten für 1 Blech Baustellenkuchen

Für den Blechkuchen:

- 400 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Dose Mandarine

Für den Zuckerguss:

- 250 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft

Als Deko:

- Duplo-Riegel
- Waffelröllchen
- 1 Packung Mini-Butterkeks
- Schokostreusel
- Gebäckschmuck (wie Zebraröllchen)
- Baustellenfahrzeuge*

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig. Mixe die Eier und dann Mehl

und Backpulver unter. Gieße die Mandarinen ab und hebe sie unter den Teig.
2. Belege ein Blech mit Backpapier, verteile den Teig darauf und backe ihn 25 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze. Lass ihn dann auskühlen.
3. Schneide den Kuchen als großes Rechteck aus dem Blech und lege ihn auf ein Brett oder eine Platte. Lege dir alle Zutaten für die Deko parat, so dass du einen guten Überblick hast, was du auf dem Zuckerguss ankleben möchtet. Ich empfehle dir, die Anordnung einmal „trocken" ohne Zuckerguss zu üben.
4. Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und etwas grüner Lebensmittelfarbe zu einem cremigen Guss. Streiche ihn mit einem Pinsel auf den Kuchen.
5. Verteile nun die Baustellendeko auf dem Kuchen. Ich habe dafür einen Teil des Kuchens, den ich vorher abgeschnitten habe, als **Baustellensand** zerbröselt. Ein Bagger hat ihn zusammengeschoben. Die Straße habe ich auch Mini-Butterkeksen gelegt und dahinter Duploriegeln als Baumstämmen gelegt, die ein weiterer Schaufellader bearbeitete. Als Rand habe ich meinen Baustellenkuchen mit Waffelröllchen verziert.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.