

Marienkäferkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Ein Marienkäferkuchen ist ganz schnell gebacken, denn als Grundlage könnt ihr jedes beliebige Rührkuchen-Rezept nehmen. Mit rotem Zuckerguss, bunten Smarties und geschmolzener Schokolade wird dann aus einem langweiligen Rührkuchen ein farbenfroher Marienkäfer für den Kindergeburtstag.

Zutaten für einen Marienkäferkuchen:

- **Für einen Marmorkuchen als Grundlage**
- 400 g Mehl
- 350 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 Eier
- 250 g weiche Butter
- 1 Tasse lauwarmes Wasser
- 3 EL Kakaopulver
- **Zum Verzieren**
- [Zuckerguss](#)
- rote Lebensmittelfarbe
- etwas dunkle Kuchenglasur
- Smarties
- 2 Mikado-Stäbchen aus Schokolade
- Zuckeraugen oder anderer Gebäckschmuck

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 90 Minuten

Als Grundlage für den Marienkäferkuchen backt ihr zunächst einen einfachen Marmorkuchen.

Rührt die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig. Gebt dann mit Ausnahme des Kakaos alle anderen Zutaten hinzu und rührt sie mit dem Mixer zu einem cremigen Rührteig.

Nun nehmt ihr euch eine normale Springform, fettet sie gut ein und gebt 2/3 des Teiges hinein.

In den restlichen Teig rührt ihr das Kakaopulver. Dann gebt ihr auch den entstandenen Schokoladenteig in die Springform. Nehmt euch ein Holzstäbchen oder eine kleine Gabel und vermischt den hellen und den dunklen Teig ganz vorsichtig.

Jetzt geht es für den Marmorkuchen bei 180°C für eine gute Stunde in den vorgeheizten Backofen.

Wenn euer Marmorkuchen gut abgekühlt ist, könnt ihr ihn in den Marienkäferkuchen verwandeln.

Dafür rührt ihr euch zunächst etwas Zuckerguss an, den ihr mit der Lebensmittelfarbe rot färbt. Schmelzt nebenbei die dunkle Kuchenglasur.

Dann nehmt ihr euch einen Pinsel und bemalt euren Rührkuchen wie auf unserem Bild als Marienkäfer. Als Pünktchen und Mund klebt ihr ein paar Smarties auf.

Die Augen der Firma Günthart habe ich als fertigen Gebäckschmuck bei Edeka gekauft. Ihr könnt sie aber ebenso selbst aus Fondant oder Marzipan basteln oder einfach Toffifees oder anderen Gebäckschmuck verwenden.

Als Fühler habe ich schließlich 2 Mikadostäbchen verwendet.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Bei uns gab es den Marienkäferkuchen zum 2. Kindergeburtstag in der Krabbelstube „Glückskäfer“ als Glückskäferkuchen :-)

Wenn ihr den Kuchen für kleinere Kinder mit etwas weniger Zucker anbieten möchtet, dann eignet sich als Grundlage auch hervorragend unser [Bananenkuchen](#).