

# vertbaudet



Rezepte für den Kindergeburtstag

# Rezepte

Regenbogenkuchen

Marshmallow-Pralinen

Veganer Erdbeerkuchen

Eiswaffeln

Etagentorte

# Regenbogen KUCHEN

## ZUTATEN

1 Becher Naturjoghurt (den leeren Becher zum Abmessen nehmen) | 1 Päckchen Vanillezucker | 2 Becher Mehl | 2 Becher Zucker | 1/2 Becher Öl | 3 Eier | 1/2 Päckchen Backpulver | 200 g Blockschokolade | 250 ml Sahne | Smarties

## ZUBEREITUNG

- Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren
- Runde Kuchenform fetten, Teig einfüllen
- Ofen vorheizen, Kuchen ca. 30 Minuten bei 180°C backen
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in der Mitte durchschneiden
- Die beiden Hälften mit Marmelade oder Schokocreme bestreichen und zu einem Halbkreis zusammensetzen. Der Kuchen steht auf der Schnittfläche der beiden Hälften
- Blockschokolade mit Sahne bei geringer Hitze schmelzen lassen und auf dem Kuchen verteilen

## DAS WICHTIGSTE: DIE VERZIERUNG

Die Smarties wie einen Regenbogen auf den noch warmen Schokoguss kleben..



# Marshmallow PRALINEN

## ZUTATEN

1 große Packung dicke Marshmallows | 100 g Blockschokolade  
50 ml Sahne | Bunte Zuckerstreusel, Zuckerperlen, Smarties  
etc.

## ZUBEREITUNG

- Blockschokolade im Wasserbad schmelzen lassen
- Sahne hinzugeben und erhitzen
- Schokoguss etwas abkühlen lassen, nacheinander die Marshmallowstücke hineintauchen
- Mit Deko verzieren, bevor die Schokoglasur kalt wird

## DAS WICHTIGSTE: DIE VERZIERUNG

Kleine bunte Papierschirmchen hineinstecken oder aus Zahnstochern und buntem Papier kleine Wimpel basteln.



# Erdbeerkuchen

## VEGAN

### ZUTATEN

225g Mehl | 175g Zucker | 6EL Öl | 4 TL Backpulver | 250 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure) | Erdbeeren | Erdbeermarmelade | Veganer Tortenguss

### ZUBEREITUNG

- Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren
- Runde Kuchenform fetten, Teig einfüllen
- Ofen vorheizen, Kuchen ca. 30 Minuten bei 180°C backen
- Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Marmelade bestreichen. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und klein schneiden
- Kuchen mit Erdbeeren garnieren
- Veganen Tortenguss vorbereiten und auf dem Kuchen verteilen
- Genießen!



# Eiswaffeln



## ZUTATEN

Herzwaffeleisen/ Blumenwaffeleisen nötig

Grundrezept Waffelteig: 125g Butter | 100g Zucker | 3 Eier | 250g Mehl | 200ml Milch | 1 TL Backpulver | 1 Prise Salz | Vanillezucker

Puderzucker, etwas Zitronensaft, Lebensmittelfarben  
Bunte Streusel

## ZUBEREITUNG

- Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren
- Waffeln im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken
- Herzform teilen, sodass eine Eiswaffelform entsteht
- Waffelstücke auf Backpapier auskühlen lassen
- Zuckerguss anrühren (evtl. mit verschiedenen Farben und über die obere Hälfte der Waffelstücke verteilen)
- Mit Streuseln verzieren (Hier können schon die Kleinen super helfen!)

# Etagentorte

## ZUTATEN

- 100 g fein gemahlene Mandeln • 160 g Butter • 300 g Puderzucker • 300 g Mehl • 6 Eier • 200 g Puderzucker • 1 Eiweiß • Saft einer halben Zitrone • Brause-Ufos/Brauseoblaten

## ZUBEREITUNG

- Zwei unterschiedlich große Kuchenformen einfetten • Eier trennen • Eigelbe mit zerlassener Butter verrühren, Mandelmehl, Puderzucker und Mehl zugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten • Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben • Teig auf die beiden Formen verteilen. 30 Minuten bei ca. 180° backen (der Kuchen ist fertig, wenn Du mit dem Messer oder Zahnstocher hineinstichst und kein Teig kleben bleibt) • Eiweiß und Puderzucker kräftig verrühren • Zitronensaft unterrühren • Kuchen abkühlen lassen und übereinander setzen. Glasur mit einem Teigschaber verteilen und trocknen lassen • Mit Brauseoblaten (und bunten Süßigkeiten) verzieren




# Deftige Ideen

- Käse-Trauben-Spieße
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Würstchen im Blätterteigmantel
- Piraten-Spieße mit Paprika & Hähnchen
- Belegte oder überbackene Brezeln
- Toast Hawaii
- Pizzabrötchen
- Blätterteigschnecken mit Pesto



# Programmideen

- Kinderschminken
- Masken basteln
- Schatzsuche
- Geschicklichkeitsspiele
- Topfschlagen
- Stopptanz
- Reise nach Jerusalem
- Bemalbare Tischdecke verzieren vor dem Essen



Noch mehr Ideen zum  
Kindergeburtstag findest du bei uns  
online im Shop

**vertbaudet**

