

Mäusekuchen für den Kindergeburtstag

Ob für den Kindergeburtstag oder als Kuchen einfach mal so, unser Mäusekuchen macht kleine und große Mäuschen sehr glücklich. Im Teig verstecken sich Schokostreusel und getoppt wird unser Maus-Kuchen mit einer Frischkäse-Schokocreme. Einfach zum Wegnaschen. Back mit und überrasche deine Mäuse.



Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Springform vorbereiten und mit Backpapier auslegen oder fetten.

Schritt 2

200 g Margarine oder Butter, 200 g Zucker und den Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers verrühren. 4 Eier einzeln nacheinander dazugeben und unterrühren.

Schritt 3

In einer anderen Schüssel 300 g Mehl mit 2 TL Backpulver und einer Prise Salz vermischen. 100 ml Milch in einem Messbecher abmessen. Mehl-Gemisch und Milch nun im Wechsel unter den Teig rühren. Danach 70 g Schokostreusel kurz unterrühren.

Schritt 4

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen: Dafür zum Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen piksen. Am Stäbchen sollte kein feuchter Teig mehr haften. Falls doch noch Teig festklebt, die Backzeit um wenige Minuten verlängern.



Schritt 5

Den Kuchen gut auskühlen lassen und auf einem Kuchenteller oder einer Etagere platzieren. Die Deko vorbereiten und das Topping anrühren. Dafür 125 g Frischkäse und 75 g Schokocreme verrühren.

Das brauchst du:

- 200 g Margarine oder Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch oder Pflanzenmilch
- 70 g Schokostreusel
- 125 g Frischkäse
- 75 g Schokocreme
- Brause-Ufos für die Ohren
- Zuckeraugen
- Schokolinsen für die Nasen
- Bunte Schnüre für die Mäuseschwänzchen



Schritt 6

Das schokoladige Topping mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen.



Schritt 7

Den Kuchen nun schon in Stücke schneiden. Dafür zuerst halbieren und dann vierteln.



Schritt 8

Die Viertel dann wiederrum in 3 Stücke teilen.



Schritt 9

Wenn der Kuchen ganz geschnitten wurde, zwei Stücke entnehmen und die Kuchenstücke etwas auseinanderschieben, damit etwas Abstand zwischen den Stücken entsteht. Der Platz wird für die Mäuseohren benötigt. Die entnommenen Stücke können schon auf Teller platziert werden und werden da dekoriert (oder werden vom Bäcker oder der Bäckerin weggenascht).



Schritt 10

Wenn die Stücke gut platziert sind, beginnt die Deko. Für die Ohren mit einem Messer kleine Schlitze vorstechen und dann die Ufos platziieren. Die Augen und Mäusenasen auflegen. Wer mag steckt in die Stückchen noch ein kleines Mäuseschwänzchen aus bunten Schnüren.



Schritt 11

Bei unserem Kuchen haben wir nur jedes zweite Stück dekoriert – das kannst du natürlich ganz anders machen. Wo bleiben denn die Mäuse-Gäste?



Sophie Schoenwald, Carola Sieverding

**Mäusekind, es ist so weit, dein großer Tag:
Geburtstagszeit!**

*Ein zauberhaftes Bilderbuch über Freundschaft
und wertvolle Geschenke ab 4*

Sophie Schoenwald

Carola Sieverding