

Sonnenkuchen

Wir haben Sonne im Herzen und jetzt sogar auf unseren Kuchentellern. Backt mit uns einen Sonnenkuchen und strahlt mit der Sonne um die Wette. Unsere süße Sonne ist natürlich nicht einfach nur ein runder gelber Kuchen, sondern eine vanillige Kuppeltorte mit feiner Mandarinen-Creme im Inneren. Einfach lecker.



Schritt 1

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

Schritt 2

Die Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml des Saftes abmessen und bereitstellen.

Schritt 3

Nun 150 g Margarine oder Butter und 150 g Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers verrühren. 3 Eier einzeln und nacheinander dazugeben und unterrühren.

Schritt 4

In einer anderen Schüssel 225 g Mehl, Backpulver und das Vanillepudding-Pulver vermischen. Mehl-Gemisch und die 100 ml Mandarinen-Saft nun im Wechsel unter den Teig rühren.

Schritt 5

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und den Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Dafür zum Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in den Kuchen piksen. Am Stäbchen sollte kein Teig mehr haften. Falls doch noch Teig festklebt, die Backzeit um wenige Minuten verlängern.



Schritt 6

Den Kuchen gut auskühlen lassen und auf einem Kuchenteller oder einer Etagere platzieren.

Dann mit einem Teelöffel vorsichtig die oberste braune Schicht leicht abkratzen. Einen kleinen Kuchenrand stehen lassen.

Das brauchst du:

- 300 g Mandarinen abgetropft (entspricht zwei kleinen Dosen)
- 150 g Margarine oder Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 225 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 Päckchen Backpulver Safran (unterstützt die gelbe Farbe)
- 400 ml Schlagsahne
- 200 g Skyr natur
- 25 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Lakritzschnecken
- Schokostäbchen mit weißer Schokolade (z.B. Mikado)





Schritt 7

Jetzt mit einem Teelöffel den krümeligen gelben Teig vorsichtig herausschaben und in einer Schale bereitstellen. Kratzt nicht zu viel heraus – der Kuchenboden soll kein Loch bekommen.



Schritt 8

Nun die Mandarinen-Creme vorbereiten. Dafür 400 ml Sahne aufschlagen, dabei 25 g Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Mandarinen noch etwas kleiner schneiden und zusammen mit 200 g Skyr unter die Sahne heben.

Die Creme in den ausgehöhlten Kuchen füllen.



Schritt 9

Die Creme so auffüllen, dass sich eine kleine Kuppel ergibt.



Schritt 10

Jetzt darf gekrümelt werden. Die Kuchen-Krümel von der Kuppelspitze her aufstreuen. Am besten immer eine Hand an den Kuchen halten, um die abstürzenden Krümel aufzufangen. Die Krümel leicht andrücken.



Schritt 11

Die Kuppel rundum bestreuen, sodass keine Creme mehr zu sehen ist.

Von einer Lakritzschnecke dann zwei Halbkreise abzupfen oder schneiden. Das werden die Augen der Sonne.



Schritt 12

Die Halbkreise auflegen und an der passenden Stelle leicht andrücken. Unsere Sonne bekommt noch zwei kleine Wimpern. Auch diese von der Lakritzschnecke abschneiden und auflegen.



Schritt 13

Fehlt noch der lachende Mund. Teste wie groß dein Mund sein soll, und schneide dir das passende Stück dann ab. Auflegen und leicht andrücken.



Schritt 14

Und natürlich hat unsere Sonne auch Sonnenstrahlen. Wir nutzen Schokostäbchen und piksen sie oben, unten und links und rechts gleichmäßig in den Kuchen.

Nun die entstandenen Viertel gleichmäßig mit zwei weiteren Schokostäbchen auffüllen. Und schon ist die Sonne fertig.

Alice Hemming, Nicola Slater

Der Sonnendieb

Die Sonne ist weg! Witziges Jahreszeiten-Abenteuer mit Eichhörnchen und Vogel aus der beliebten Blätterdieb-Reihe – perfekt zum Vorlesen.

