




# Babyparty-Kuchen

Dieser köstliche Kuchen zur Babyparty ist mit einer Backmischung ganz leicht gebacken.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Backform (liegt der Backm. bei):**

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Erdbeer-Sahne-Schnitten  
100 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)

### Belag:

300 g kalte Schlagsahne

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa  
Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen  
Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich einen Babyparty-Kuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) erst auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Rand mit einem Tafelmesser lösen. Seiten der Form aufklappen, Kuchen mit einem Tortenheber aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Ausstecher (Ø etwa 8,5 cm) einen Halsausschnitt und 2 Beinchen-Ausschnitte ausstechen. Die ausgestochenen Stücke als Ärmel an den Kuchen legen.



#### 4 Belag zubereiten:

Sahne in einen Rührbecher geben, Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) kurz unterrühren. Sahnecreme bis zum Rand auf den Kuchenstücken verstreichen. Die angesetzten Ärmel beim Verstreichen festhalten, damit sie nicht verrutschen. Die Creme glatt streichen.



#### 5 Verzieren:

Konturen und Nähte des Strampfers mit Zuckerschrift nachziehen. Mit Dekor-ABC und Dekor-Konfetti schmücken und den Babyparty-Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn kein Ausstecher in der passenden Größe vorhanden ist, können die Hals- und Beinchen-Ausschnitte auch mit einem großen Glas ausgestochen oder mit einem kleinen Messer vorsichtig ausgeschnitten werden.
- Der Boden kann gut am Vortag gebacken werden.