



Hello Kitty Kuchen

Das brauchst du:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 120 g Butter
- 180 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 1 Pck. Backpulver
- Vanillearoma
- Hello Kitty Kuchenform
- Vanilleglasur
- Fondant (Weiß, Rot, Gelb und Schwarz)
- Nudelholz
- Messer
- Vorlage (unter "Vorlagen" zum Download)
- Schere
- Transparentes Backpapier



Zuerst 4 Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Dann 200 g Zucker dazugeben und schaumig rühren.



Jetzt 120 g Butter hinzugeben und verrühren.



Dann 180 g Mehl in die Schüssel sieben.
Erneut gut verrühren.



Auf die gleiche Weise 100 g Kartoffelstärke
und das Päckchen Backpulver hinzugeben.



Zuletzt das Vanillearoma einrühren.



Nun eine Hello Kitty-Kuchenform mit etwas
Butter einfetten. Die Masse in die Form
gießen und im vorgeheizten Backofen bei
170 Grad Umluft für etwa 40 Minuten
backen.



Den gebackenen Kuchen etwas auskühlen lassen und dann stürzen.



Jetzt wird der vollständig ausgekühlte Kuchen dekoriert. Dazu Vanilleglasur auf der gesamten Oberfläche verteilen. Den Kuchen dann ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.



Den weißen Fondants mit einem Nudelholz ausrollen, auf den Kuchen legen und vorsichtig andrücken. Die überstehenden Ränder mit einem Messer abschneiden.



Nun aus rotem Fondant die Schleife formen. Dazu die Vorlage ausdrucken und ausschneiden. Transparentes Backpapier auf die Vorlage legen und den roten, ausgerollten Fondant drauflegen. Jetzt die Schleife mit einem Messer aus dem Fondant ausschneiden.



Nun die Schleife zurecht drücken und das dem Fondant etwas Profil geben. Dann auf den Kuchen legen.



Aus schwarzem Fondant zwei und aus gelbem Fondant eine ovale Kugel formen. Das sind Hello Kittys Augen und Nase. Zum Schluss noch aus schwarzem Fondant sechs Schnurrhaare formen.



Gut gemacht!
Lasst euch den Hello Kitty Kuchen schmecken!