

# Kinderwagen-Kuchen

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten und Verzieren:

- 350 g fertiger Kuchen nach Wahl (Handelsware)
- 150 g gesiebter Staubzucker
- ca. 2 EL Wasser
- Smarties®
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
- Zuckerschrift pastell

Wie bereite ich aus fertigem Kuchen einen niedlichen Kinderwagen-Kuchen zu?:

## 1 Kuchen schneiden:

Staubzucker vom Kuchen evtl. mit einem Backpinsel abstreifen, dann hält der Guss besser. Den Kuchen längs halbieren. Eine Hälfte nochmal halbieren und davon noch einmal ein Stück der Länge nach halbieren.



## 2 Aus diesen Stücken jeweils einen Taler (ca. 6 cm Ø) ausstechen oder ausschneiden.



- 3 Zwei längliche Stücke gleicher Größe aus den Resten schneiden.



- 4 **Zum Verzieren:**

Die Kuchenhälfte und -viertel auf Backpapier legen. Staubzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die kleine Kuchenstücke mit Guss als Griff zusammensetzen. Etwas Guss auf die Oberseite streichen und mit Streudekor verzieren. 2/3 vom Guss auf die Kuchenhälfte streichen und an der geraden Kante mit Smarties® verzieren. Den restlichen Guss auf dem Kuchenviertel verstreichen. Streudekor auf dem feuchten Guss anbringen und fest werden lassen. Die Kuchentaler mit Zuckerschrift und/oder Zuckerdekor als Räder verzieren.

- 5 Die verzieren Kuchenteile zu einem Kinderwagen zusammensetzen und mit Zuckerschrift verzieren.

