

Baustellen-Kuchen

Zutaten für 1 Blech

Baustellenkuchen:

- **Für den Kuchenboden**
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Dose Mandarinen
- 250 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- **Für den Zuckerguss**
- 1 Päckchen Puderzucker
- Zitronensaft
- grüne Lebensmittelfarbe
- **Als Garnitur**
- [Baustellenfahrzeuge*](#)
- Zebraröllchen
- Duploriegel
- Waffelröllchen
- Streusel als Straßenbelag
- Kuchenkrümel



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 70 Minuten

Siebt das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel, gebt dann die restlichen Zutaten hinzu und mixt alles kräftig durch. Nun belegt ihr ein Backblech mit Backpapier und streicht den Kuchenteig gleichmäßig darauf. Bei 200°C geht es nun für etwa 25 Minuten ab in den vorgeheizten Backofen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, könnt ihr mit dem Verzieren beginnen. Dafür legt ihr euch am besten alle Zutaten parat, so dass ihr einen guten Überblick habt, was ihr dann auf dem Zuckerguss ankleben möchtet. Es empfiehlt sich auch, die Anordnung einmal „trocken“ ohne Zuckerguss zu üben.

Wenn ihr den Kuchen auf eine andere Platte oder ein großes Brett legen möchtet, dann ist jetzt

der richtige Zeitpunkt, um ihn in Form zu schneiden und umzulegen.

Gebt dann den Puderzucker in eine Schüssel und fügt unter Rühren tröpfchenweise so viel Zitronensaft zu, bis der Zuckerguss eine zähe Konsistenz annimmt. Dann färbt ihr ihn mit eurer grünen Lebensmittelfarbe ein und verteilt ihn mit einem Backpinsel auf eurem Kuchen.

Nun verteilt ihr eure Baustellendeko auf dem Kuchen. Ich habe dafür einen Teil des Kuchens, den ich vorher abgeschnitten habe, als **Baustellensand** zerbröseln lassen. Ein Bagger hat ihn zusammengeschieben. Ich habe mich bewusst für echte Fahrzeuge entschieden, da mir einerseits das Talent fehlt, solche Figuren aus Fondant zu modellieren und ich es andererseits sehr schön finde, dass das Geburtstagskind nun noch immer damit spielen kann. Bisher habe ich immer erlebt, dass sich die Kinder nicht an echte Fondantfiguren herangetraut haben. Aufessen wollten sie sie nicht (wer isst schon seine eigenen Superhelden) und zum Spielen waren sie nicht geeignet - schade um die viele Mühe.

Neben dem Bagger, der den Sand zusammenschaufelte, habe ich einen Kipper platziert, der Zebraröllchen aufgeladen hatte. Die Zebraröllchen bildeten gleichzeitig den Straßenrand des Weges, der quer über meinen Baustellenkuchen führte. Da ich im Supermarkt fast nie an Kuchendeko und Gebäckschmuck vorbeigehen kann, hatte ich glücklicherweise aus der letzten Weihnachtssaison noch silber- und goldfarbene Zuckerperlen, die mir als Asphalt grade richtig kamen. Ihr könntet hier aber genauso gut Haselnusskrokant oder jede andere Form von Streusel nehmen.

Hinter der Straße habe ich aus halbierten Duploriegeln einen kleinen Berg aus Baumstämmen gebaut, den ein weiterer Schaufellader bearbeitete.

Und da unser Geburtstagskind ein großer Fan von Bob der Baumeister ist, durfte dieser in Person natürlich auch nicht fehlen. Ich hatte ihn in Form eines Legomännchens, ihr findet ihn aber ebenso passend als [Baumeister-Kerze*](#) oder im Set als [Bob der Baumeister Spielfigur*](#).

Als Rand habe ich meinen Baustellenkuchen mit Waffelröllchen verziert.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

