

Backideen Fasching

Quelle: <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/pizzagesichter-backen.html>

Piratenkuchen

Ein Schoko-Nuss-Kuchen

Zutaten:

für den Teig:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
6 Eigelb
6 Eiweiß (als Eischnee)
250 g gem. Haselnüsse
200 g Raspelschokolade
125 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Teel. Zimt



Zubereitung:

Butter, Zucker u. Eigelb schaumig rühren.

Haselnüsse und das mit Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Danach den Eischnee ebenfalls unterheben.

Zuletzt die Raspelschokolade darunter ziehen.

In einer gut gefetteten Kastenform etwa 1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) backen.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Schokoglasur bestreichen.

Verzierung:

Klebt an der noch etwas feuchten Schokoglasur an der Seite des Kuchens Smarties als Bullaugen und oben auf dem Kuchen Gummibärchen als Piratenmannschaft fest.

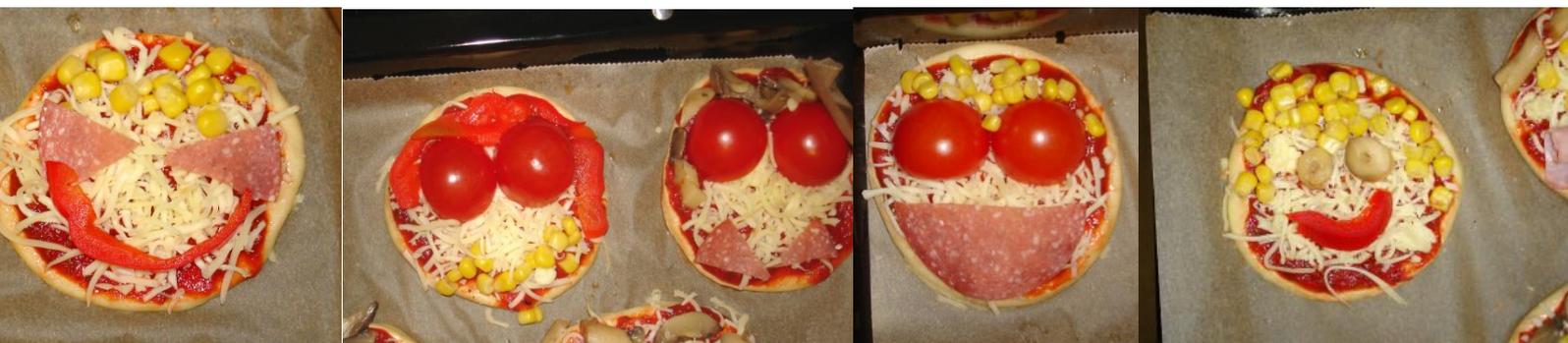
Dekoriert wird der Piratenkuchen zudem mit einem Segel mit Totenkopf, das aus farbigem Fotokarton ausgeschnitten und mit einem ausgedruckten Totenkopf beklebt oder mit einem solchen bemalt wird.

Durch das Segel fädelt ihr einen hölzernen Schaschlikspieß, welchen ihr in die Mitte des Kuchens steckt.

Zuletzt noch Zahnstochern als Ruder seitlich in den Kuchen pieksen.

Fertig ist der Piratenschiff-Kuchen und die Party kann beginnen.

Pizzagesichter backen



Fertigt einfach einen Hefeteig bzw. Pizzateig an.
Wenn ihr es eilig habt, könnt ihr auch einen fertigen Pizzateig verwenden.

Zutaten:

für den Hefeteig

(das Grundrezept reicht für 4 normalgroße
Pizzaböden)
400-500 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
250 ml lauwarmes Wasser, evtl. auch mehr
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

für den Belag:

pasteurisierte oder stückige Tomaten
italienische Gewürze, Salz, Pfeffer
geriebener Käse
Schinken, Salami
Mais
Pilze
Paprika
Kirschtomaten
(ganz nach Belieben)

Zubereitung:

Gebt in einen kleinen Topf oder eine kleine Schüssel die zerbröckelte Hefe, die Prise Zucker, das lauwarme Wasser und etwas Mehl und verrührt alles.

Lasst die Masse nun 15 Min. gehen.

Gebt das restliche Mehl mit dem Salz und Öl in eine große Rührschüssel.

Ist die Masse gegangen, gebt ihr diese ebenfalls in die große Schüssel und verarbeitet alles zu einem glatten Teig.

Diesen lasst ihr jetzt ebenfalls gehen, bis er sich verdoppelt hat.

Dann knetet ihr den Teig nochmals durch und fertigt aus kleineren Teigkugeln die runde, platte Kreis-oder Ovalform für die Pizzagesichter an.

Die Tomatenmasse verrührt ihr mit den Gewürzen, Pfeffer und dem Salz und streicht sie auf die Gesichter.

Nun streut ihr geriebenen Käse darauf.
Danach gestaltet ihr mit den anderen Zutaten wie Schinken, Salami, Mais, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen die Gesichter.

Zum Schluss im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C) ca. 20 Minuten backen.

Na dann, lasst sie euch schmecken, die herzhaft-leckeren Pizzaköpfe.