



Pädagogische Elternbegleitung

Rezept Bärenschnaus und Tigerfutter

Liebe geht durch den Magen. Auch Elternliebe...

Mit der Post verschickt, hält dieser einfache Rührkuchen gut zwei Wochen im Kühlschrank und wird dabei immer leckerer! Und der nächste Puppengeburtstag ist mit Bärenschnaus und Tigerfutter gerettet.

200 g	Butter (oder Margarine)
200 g	Zucker
200 g	Schokolade (Blockschokolade oder Kuvertüre)
120 g	Mehl
½ Päck.	Backpulver
1 Päck.	Vanillezucker
4	Eier

Und so geht's – Schritt für Schritt

1. Butter und Schokolade im warmen Wasserbad oder in der Mikrowelle bei geringer Wattzahl schmelzen
2. Eiweiß von Eigelb trennen
3. Eiweiß mit Schneebesen oder Mixer steif schlagen
4. Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit Schneebesen oder Mixer sehr schaumig rühren



5. Geschmolzene Butter-Schokomasse von Punkt 1. in die Masse von Punkt 4. Unterrühren
6. Mehl und Backpulver locker unterrühren
7. Steifes Eiweiß unterheben
8. In eine gut gefettete kastenförmige Kuchenform geben (gibt es im Supermarkt)
9. Bei ca. 180° C ca. 40 – 50 Min. backen

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er ca. 1 - 2 Wochen kühl (Keller, Vorratskammer oder Kühlschrank) in Gefrierbeutel verpackt gestanden hat. Nach der Standzeit lässt er sich auch gut eingefrieren.

In der Backabteilung des Supermarktes findest Du auch Kuvertüre und diverse Verzierungen für Kuchen. Von Schmetterling bis Glückskäfer aus Marzipan ist alles möglich. Wie wäre es, diese Dinge einfach mit dem Kuchen mitzuschicken? So kann Dein Kind noch ein bisschen „mitbacken“.

Viel Spaß und gutes Gelingen!

**Sorge gut für Dich. Du bist es wert.
Und Dein Kind braucht einen gestärkten Papa. Und eine gestärkte Mama.**

Dein Team von
Mein Papa kommt / Meine Mama kommt