

Galadiner im Schloss König Davids

... mit einem besonderen Kuchen aus der Schlossbäckerei.



Das Besondere: Jeder kann bei der Herstellung des Meisterwerks mithelfen! Um Boden und Puddingfüllung kümmern sich die Mitarbeiter. Die Verzierung ist Aufgabe der Kinder.

Bunter Königskuchen

Das wird gebraucht:

Für den Boden:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier, etwas Salz
- 300 g Weizenmehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 4 EL Milch

Für die Füllung:

- ein Päckchen Vanillepudding
- 2 EL Zucker
- 500 ml Milch

Für die Dekoration:

- 8 EL Puderzucker
- 1 EL Wasser
- Butterkekse
- Zuckerschrift in unterschiedlichen Farben, bunter Hagelzucker, Zuckerperlen, ...

Und so wird‘ gemacht:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz miteinander verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Milch hinzugeben. Ein Backblech mit etwas höherem Rand mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad rund 20 Minuten lang backen.

Den Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten, etwas abkühlen lassen und dann auf den abgekühlten Boden streichen.

Aus Puderzucker und etwas Wasser einen Zuckerguss herstellen, mit dem die Kinder die Butterkekse auf der Oberseite einpinseln. Dann kann verziert werden. Jedes Kind kann einen oder mehrere Kekse nach eigenen Vorstellungen gestalten. Die fertigen Kunstwerke werden zum Schluss auf den mit Pudding bestrichenen Boden gelegt.

Es geht auch anders:

- Anstelle eines hellen Bodens kann natürlich auch ein Boden aus einem Schokoladenteig verwendet werden.
- Wer es noch süßer mag: Auf die Puddingschicht zusätzlich eine Schicht Schlagsahne aufstreichen! Zum Schluss die Kekse obendrauf.
- Der Zuckerguss wird ganz besonders schön weiß, wenn der Puderzucker mit Milch angerührt wird. Mit Speisefarbe gemischt, wird er fröhlich bunt.
- Wer keinen Zuckerguss mag, der kann stattdessen Kuvertüre verwenden.