

1 Ein süßer TEDDYBÄR

Anleitung und Rezept eines Teddybären von
Stefanie Hill



Teddy - benötigtes Material

Benötigte Utensilien zum Spritzen:

- Sogenannte Grastülle/Spaghettitülle/Garniertülle
- Vermicelle Stern klein (je nach Anbieter gibt es verschiedene Bezeichnungen)
- Spritzbeutel mit Adapter

Als Basiskuchen nehme ich den „Wunderkuchen“ mit folgendem Rezept:

- 300g Mehl
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 250ml einer Flüssigkeit nach Wahl (Milch, Saft, Limo, Likör (anteilig), Kaffee,...)
- 150 geschmacksneutrales Öl z.B. Rapsöl
- 4 Eier
- Prise Salz

Vanillezucker und Zucker, Salz - mit den Eiern mindestens 10 Min. auf höchster Stufe aufschlagen - und dann die Flüssigkeit und das Öl langsam dazugeben und verrühren. Die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung vorsichtig unterheben. Bei Schokoteig 30 g des Mehls durch Backkakao ersetzen und Mitsieben!

Den Teig in einer rechteckigen Form backen (23 cm x 33 cm x 4 cm) für den Körper und in einer kleinen Schüssel (z.B. 12 cm Blada Blank von Ikea oder größer) für den Kopf.

Backzeit: ca. 45 Min. bei 160° C Umluft oder ca. 45 Min. bei 180° C Ober-/ Unterhitze. Danach richtig auskühlen lassen!



Teddy - geschnitten und gefüllt.



Teddy - Po aufgeschichtet.



Teddy - teilweise bestrichen.

2 Ein süßer TEDDYBÄR

Füllung:

- als Basis 1 Teil Frischkäse und 1 Teil Quark mischen
- nach Belieben mit Früchten, Sirup, Schokolade, gezuckerte Kondensmilch o. a. abschmecken

Puddingbuttercreme:

- 750g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Päckchen Pudding
- 500ml Milch
- Zucker
- evt. Schokolade, Kakao, gezuckerte Kondensmilch

Pudding nach Anleitung kochen und süßen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter schön locker aufschlagen und währenddessen löffelweise den Pudding mit unterrühren und weiter schön cremig aufschlagen. Bei Bedarf noch 200 g geschmolzene Schokolade, Nougat oder 50 g Kakao und 4 Esslöffel gezuckerte Kondensmilch unterrühren! Die Buttercreme kurze Zeit kühl stellen bis sie ungefähr die Konsistenz von festem Frischkäse hat. So lässt sich das „Fell“ am besten spritzen.

Wichtig beim Spritzen:

- mit leichtem Druck vom "Körper" wegziehen ca. 2-3 cm
- immer von unten nach oben spritzen sonst stören die bereits gespritzten „Fellhaare“ und vom Po zum Kopf.

Und nun viel Spaß beim Nachbacken wünschen Stefanie Hill und die Redaktion TortenZauber!

Anleitung, Bild & Text: Stefanie Hill



Der fertige Teddy von der Seite.



Der fertige Teddy von vorn.



Teddy - komplett bestrichen.



Teddy - Fellanfang mit Spritztülle.



Teddy - Fellpfoten.



Teddy - Fondantteile.



Teddy - fertige Pfoten.



Teddy - Gesicht Fondant.