

# LECKER

# Kids



**82**  
REZEPTE

Die Maus als  
Schokoladenkuchen  
S. 76

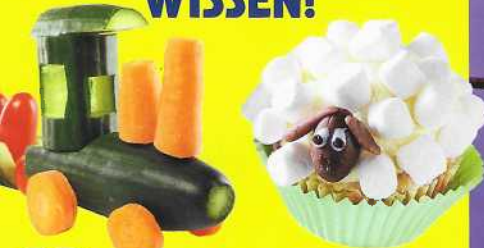


MIT  
**Die Maus**



**35 SEITEN  
KINDERSPASS!**

**MALEN, RÄTSELN &  
WISSEN!**



**13 MITMACH-  
REZEPTE  
FÜR KLEINE!**

**OFENHITS  
für Kids**

Mit Nudeln, Gemüse -  
und sogar Pommes

# Happy BIRTHDAY!

Die 14 tollsten Geburtstagskuchen  
- von ganz einfach bis „wow!“

**PLUS:**  
Die besten  
Ideen für



**OSTERN!**



**PAPRIKA!**



**FRÜHSTÜCK!**



**Hurra, Dino-Geburstag!**  
Auch dafür haben wir  
einen Kuchen und andere  
Inspirationen für dich.  
(Seite 84)

**YIPPIEH!**

**YEAH!**

# Happy Birthday!

**Extracool und extraeinfache Geburtstags-Kuchen. Und dazu:  
Jede Menge tolle Ideen, diesen Tag noch schöner zu machen**

**Kleine Warnung vorab:** Wenn du Kathrin Runges Blog besuchst, kann es sein, dass du für Stunden darin abtauchst. So köstlich und hübsch sehen die Kuchen, Muffins und Brote aus, die die Mutter zweier Kinder (5 und 8 Jahre alt) mit ihrem Team gebacken hat. Durch die Galerie der Kindergeburtstags-Kuchen wollten wir von LECKER Kids uns nicht nur klicken, sondern am liebsten gleich essen. Unser Highlight: der kunterbunte Cheesecake im Regenbogen-Look. Ein schönerer Käsekuchen ist uns bisher noch nicht untergekommen. Und das Beste: Er schmeckt super!

Backen macht glücklich



Kathrin Runge (37, [backenmachtgluecklich.de](http://backenmachtgluecklich.de))

## BUNTER Cheesecake

Der mit Abstand leckerste Regenbogen der Welt!



Einmal machen, zweimal freuen: über das Aussehen UND den Geschmack!

Was für eine hübsche Idee:

Bunt gefärbte Sahnehäubchen und gefriergetrocknete Beeren-Brösel als Toppings.

### ZUTATEN

#### Für Boden und Rand:

- 300 g Vollkorn-Butterkekse
- 160 g flüssige Butter

#### Für die Creme:

- 300 g Frischkäse
- 120 g Puderzucker ▪ 250 ml griechischer Joghurt oder Sauerrahm
- 1 El Zitronensaft ▪ 200 g Sahne
- 4 TL Lebensmittelfarbe
- 40 ml Milch bei Bedarf ▪ 4 Beutel Gelatine-Fix vegetarisch

#### Für die Dekoration:

- 120 g Sahne
- ½ Päckchen Sahnesteif
- 1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe ▪ gefriergetrocknete Beeren ▪ Zuckerstreusel

- 1 Den Boden einer kleinen Springform (20–22 cm) mit Backpapier bespannen. **Kekse** zerbröseln, mit der flüssigen **Butter** verkneten. Auf dem Boden verteilen, festdrücken und einen Rand hochziehen. Teigkruste kühl stellen, während man die Creme zubereitet.
- 2 Für die Füllung **Frischkäse** mit **Puderzucker**, **Joghurt** und **Zitronensaft** glatt rühren. **Sahne** danach langsam unterrühren, damit es weniger spritzt.
- 3 Cheesecake-Masse in 4 Portionen teilen. Jeweils mit einer anderen **Lebensmittelfarbe** einfärben. Die Creme sollte nicht zu fest (aber auch nicht zu flüssig) sein. Sonst etwas Milch zugeben.
- 4 Unter die erste bunte Portion etwa eine Minute einen Beutel **Gelatine-Fix** rühren und sofort auf dem Boden verteilen. Form dabei leicht rütteln. Mindestens 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.
- 5 Unter die 2. Masse ebenfalls **Gelatine-Fix** rühren, auf dem Kuchen verteilen, gefrieren. Mit der 3. und 4. farbigen Cheesecake-Masse ebenfalls so vorgehen. Den Kuchen mind. 3 Stunden kühl stellen.
- 6 Zum Verzieren **Sahne** mit **Sahnesteif** und **Vanillezucker** steif schlagen, einfärben. Kleine Tupfen auf den Kuchen spritzen. Mit **gefriergetrockneten Beeren** und **bunten Streuseln** dekorieren.