



Basteln



Jumbo-Jet aus Rührteig

1. Rezepte für Jumbo-Jet

1.1. Rührteig

- 625 g Mehl, 5 gehäufte TL Mondamin, 10 gestrichene TL Backpulver, 2 gestrichene TL Salz zusammen mischen und sieben.
- 750 g Zucker und 3 Päckchen Vanillinzucker mit den anderen Zutaten mischen
- 225 g weiche Margarine und 300 ml Milch 2 Minuten mittels Rührgerät mit dem Rest mischen
- 5 Eier und 200 ml Milch 2 Minuten mittels Rührgerät mit dem Rest mischen

Den Teig am besten zweimal machen, da sonst die Gesamtmenge zu groß ist. In ein gut gefettetes tiefes Backblech füllen. Bei Heißluft 160° bzw. Ober-/Unterhitze 180° ca. 40 Minuten backen, bis der Teig in der Mitte des Bleches nicht mehr am Zahnstocher kleben bleibt. Fertig gebackenen Kuchen sehr langsam abkühlen lassen

1.2. Guss

- 150 g weiches Biskin und 150 g weiche Margarine mit dem Rührgerät schlagen, bis cremige Masse entsteht
- 2 Päckchen Vanillinzucker und 750 g Puderzucker nach und nach hinzufügen und sehr gut schlagen
- 4 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen

Die geschnittenen, krümeligen Seiten erst mit Zitronensaft verdünntem Guss vorbehandeln. Beim „Verspachteln“ mit dem dickeren Zuckerguss das Messer oft ins Wasser tauchen.

2. Benötigtes Material

- Rührteig in solch einer Menge herstellen, dass er für ein ganzes tiefes Backblech reicht. Der Teig sollte nach dem Backen ca. 2 bis 4 cm dick sein.
- Pappkarton für Schablonen der Einzelteile
- Schnittmuster für den Jumbo-Jet
- Zuckerschrift, Smarties, Zuckerperlen o. Ä. zum Verzieren des Flugzeugs

3. So geht's

- Schablonen aus Pappkarton gemäß Schnittmuster anfertigen.
- Teig in ausreichender Menge anrühren
- Teig in tiefes Blech schütten, sorgfältig auf eine gleichmäßige Dicke verstreichen und so lange backen, bis bei Zahnstocherprobe kein Teig am Zahnstocher mehr kleben bleibt
- Kuchen sehr langsam und vorsichtig abkühlen lassen (sonst fällt er wieder in sich zusammen)
- Kuchen mit Hilfe der Schablonen in die Einzelteile zerschneiden
- Auf einer Unterlage, die groß genug ist, aus den geschnittenen Teilen ein Flugzeug legen, evtl. die einzelnen Teile mit Zuckerguss verkleben.
- Mit dem Zuckerguss das Flugzeug verspachteln
- Wenn das Flugzeug komplett gebaut und getrocknet ist, kann es verziert werden, z. B. mit Zuckerschrift die Höhen-, Seiten- und Querruder aufmalen, bunte Smarties als Fenster etc.

4. Bauteile Jumbo-Jet

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1 unterer Rumpfteil vorne | 6 Höhenleitwerke (2 x) |
| 2 unterer Rumpfteil hinten | 7 Tragflächenwurzel (2 x) |
| 3 Seitenleitwerk | 8 Tragflächen (2 x) |
| 4 oberer Rumpfteil | 9 Triebwerke (8 x) |
| 5 Rumpfnase vor dem unteren Rumpfteil | 10 Auflage Tragfläche unten |

s. Vorlage 22-3/00

