

## ZUTATEN

### KUCHEN

5 Eier  
250g Zucker  
200ml Sonnenblumenöl  
350g Mehl  
100g Backkakao  
1TL Salz  
1/2 Pkg. Backpulver  
500g Zucchini  
150g gehackte Walnusskerne  
150g gehackte Zartbitterschokolade

### CREME

250g Sahne  
50g Puderzucker  
250g Mascarpone  
1TL Vanilleextrakt  
Prise Salz  
Lebensmittelpasten in  
Hell- und Dunkelblau

### TOPPING

Maritime Streusel  
(z.B. von Streuseldealer)  
Rotes Schleifenband

## BABY BODY BLECHKUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Für den Kuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Öl anschließend unterrühren. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und zu den feuchten Zutaten geben. Zucchini schälen, klein raspeln und zusammen mit den klein gehackten Walnusskernen, sowie fein gehackter Schokolade unter den Teig heben. Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf glatt streichen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen

3. Für die Creme Sahne mit Puderzucker und der Prise Salz steif aufschlagen. Mascarpone mit Vanilleextrakt verrühren und steife Sahne dazugeben. Alles vorsichtig vermengen und auf drei Schüsseln aufteilen

4. Ein Drittel der Creme mit hellblauer Lebensmittelpaste einfärben, ein weiteres Drittel mit der dunkelblauen Farbe. Das letzte Drittel bleibt weiß

5. Cremes in drei Spritzbeutel mit Loch bzw. Sterntüllen füllen

6. Kuchen zurechtschneiden: Für den Halsausschnitt ein Glas nehmen und in die Mitte der kürzeren Kuchenseite ein Stück Kuchen herausstanzen. Auf den gegenüberliegenden Seite mithilfe von z.B. einer Untertasse links und rechts die Beinaussparungen des Baby Body herausstanzen und diese nun übrigen Kuchenstücke als Ärmel an die Oberseite (links und rechts neben den Halsausschnitt) legen

7. Nun alles mit den Cremes dekorieren: Die Hose wird hellblau, der Body selber weiß und der Kragen dunkelblau

8. Anschließend mit maritimen Streuseln, sowie einer roten Schleife komplettieren und Kuchen bis zum Anschnitt kühl stellen

REZEPT FÜR: 30CM X 20CM BLECH  
DAUER: 1 STUNDE 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 1 STD 10 MIN

