Tassenkuchen zum Backen mit Kindern

Das Tassenkuchenrezept ist ein einfaches Rezept, das auch mit Kindern gut umsetzbar ist. Alles wird mit Hilfe von Tassen abgemessen. Dabei können auch die Kleinen helfen.
Sie brauchen 2 Tassen (eine Tasse für die trockenen und eine Tasse für die feuchten Zutaten), Rührschüssel, Handrührgerät oder Rührmaschine, Kuchen- oder Muffinförmchen, evtl. einen Schöpflöffel sowie folgende Zutaten:

2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
4 Eier
3 Tassen Mehl
1 Tasse Sprudel
1 Prise Salz
1 Packung Backpulver

Nach Belieben:
Schokostreusel, Rosinen, Kirschen aus dem Glas oder was sonst im Haus ist
Schokoglasur oder Zuckerguss

Die Anleitung wird Schritt für Schritt anhand von Bilder erklärt. Ältere Kinder können so das Rezept selbstständig ausführen. Viel Erfolg und guten Appetit!

Tipp: Je nachdem welche Tassengröße verwendet wird, kann die Menge des Rezepts variiert werden.

Ihr Kind machen beim Backen wichtige Erfahrungen. Es lernen verschiede Lebensmittel und Küchengeräte sowie den Umgang damit kennen. Dabei Schult es zudem seine Finger- und Feinmotorik. Es lernt einer Anleitung bzw. Anweisung zu folgen und erfährt dabei Selbstwirksamkeit. Am Ende kann es ein Erfolgserlebnis aufweisen und mit dem Gebackenen anderen eine Freude machen.

Rezept in Bilder und Schritt für Schritt erklärt

Schritt 1: 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl und 4 Eier in eine große Rührschüssel geben.

Schritt 2: Alle Zutaten aus Schritt 1 mit Rührmaschine oder dem Handrührgerät kräftig aufschlagen bis eine hellgelbe und luftige Masse (siehe auch Schritt 3) entsteht.

Schritt 3: 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Sprudel, 1 Prise Salz und 1 Packung Backpulver nach und nach in die Masse einrühren, bis alles miteinander verrührt ist.

Schritt 4: Je nach Belieben Schokostreusel, Rosinen, Kirschen aus dem Glas oder was sonst im Haus ist unterrühren.

Schritt 5: Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Schritt 6: Die Muffinförmchen oder Kuchenform vorbereiten. Die Kuchenform ölen und am besten mit Semmelbröseln bedecken (so fällt es leichter den Kuchen nach dem backen aus der Form zu lösen).

Schritt 7: Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen verteilen oder in die Kuchenform füllen.

Schritt 8: Die Muffins circa 15 - 20 Minuten oder den Kuchen in der Kuchenform circa 40 - 45 Minuten backen.

Schritt 9: Wenn die Muffins oder der Kuchen fertig sind aus dem Backofen holen und zum Abkühlen auf ein Gitter stellen.

Nach Belieben können die Muffen oder der Kuchen mit Schokoglasur oder Zuckerguss verziert werden.
Schritt 10: Die Schokoglasur schmelzen oder Zuckerguss anrühren und damit das Gebackene je nach Lust und Laune verzieren.

Schritt 11: Nun mit der Familie die Muffins essen und genießen!