

Kleine Pinata

Das Rezept für die kleine Pinata ist perfekt geeignet für Kindergeburtstage. Da man sie aber beliebig befüllen kann, können auch Erwachsene ihre wahre Freude daran haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für die Form

Nach Belieben Fett (zum Ausfetten)

3 EL Paniermehl

Für den Teig

3 Stk. Eiweiß

1 Prise [Salz](#)

3 Stk. Eigelb

150 g [Zucker](#)

1 Packung [Vanillezucker](#)

150 ml Öl

150 g Sauerrahm

250 g Mehl

1 TL Backpulver (gehäuft)

Für die Füllung

Nach Belieben Süßigkeiten (Gummibärchen, Schokolinsen, bunte Schnüre usw.)

Für die Dekoration

200 g Zartbitterkuvertüre

Nach Belieben Zuckerstreusel (bunte)

Zubereitung

1. Für die **kleine Pinata** den Boden einer 22er Springform mit Backpapier auslegen, den Ring einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eiweiße mit der Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Rührstäben des Mixers steif schlagen. Den Eischnee im Anschluss zur Seite stellen.
3. Nun die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Das Öl langsam einfließen lassen und den Sauerrahm hinzufügen. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und gut verrühren.
4. Jetzt den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben und den Teig in die Springform geben. Die Masse glatt streichen und im Backofen ca. 50 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen). Sollte der Kuchen beim Backen leicht reißen, oder wölben ist das nicht weiter tragisch. Den Kuchen danach auskühlen lassen und aus der Form lösen.
5. Als nächstes weit oben waagerecht den Deckel abschneiden. Dann mit einem Löffel das innere vom Kuchen aushöhlen, aber dabei drauf achten, dass man nicht bis ganz auf den Boden schabt und an den Seiten einen 1-2 cm Rand stehen lässt. (Das innere kann so genascht werden, oder man verarbeitet es weiter, wie z.B. für Popcakes)
6. Danach das innere bis zum Rand mit Süßigkeiten befüllen und für die folgenden Schritte am besten ein Bogen Backpapier unterlegen. Dann die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Jetzt etwas von der Schokolade auf dem Kuchenrand verteilen und direkt den Deckel aufsetzen.
7. Zum Schluss die komplette Pinata mit der restlichen Schokolade überziehen und gleich mit den bunten Streuseln verzieren.

Tipp

Die kleine Pinata kann man beliebig füllen und äußerlich dekorieren. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.