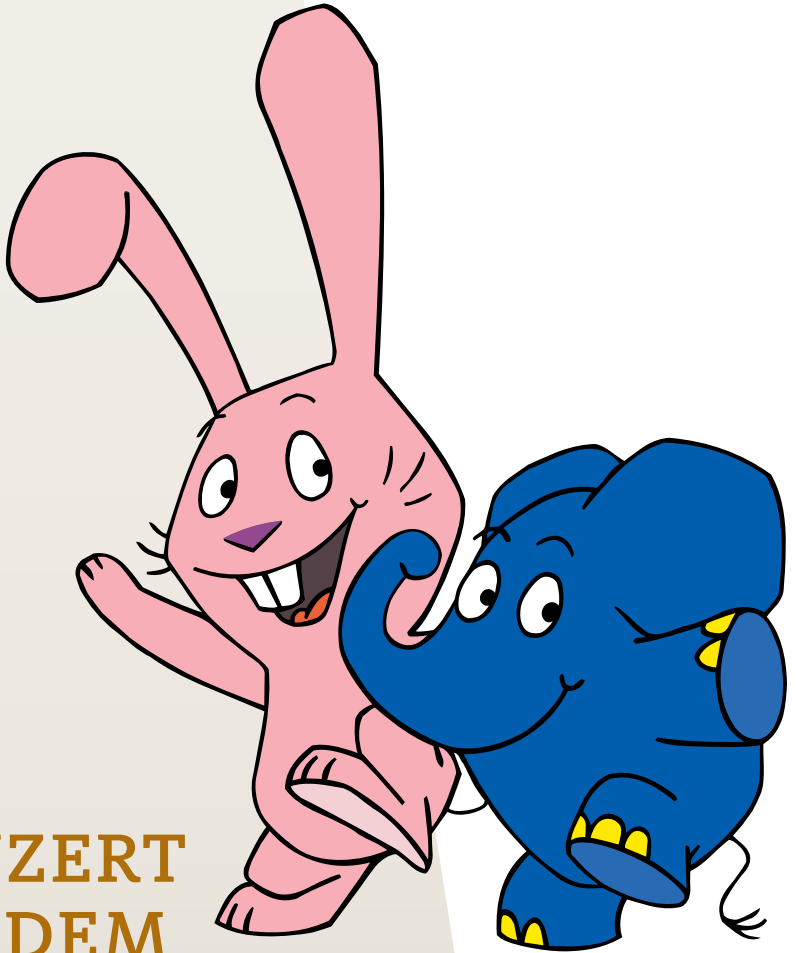


WDR¹



DAS KONZERT MIT DEM ELEFANTEN

SA 28. November 2020, 16.00 Uhr
im Livestream auf musikvermittlung.wdr.de

🔊 **Sendung mit der Maus zum Hören**
SA 26. Dezember 2020, 20:00 Uhr

Wir sind deins.
ARD¹

Die Party kann beginnen!

Trrrrrommelwirbel, Tusch und Peng: ein Luftballon ist schon zerplatzt. Was ist hier denn los? Es duftet nach Kuchen und Kerzen und überall tönt Geburtstagsmusik. Denn heute wird gefeiert! Anke Engelke, André Gatzke und das WDR Funkhausorchester laden euch zu der größten Geburtstagsfeier des Jahres ein: dem zehnjährigen Jubiläum von unserem Konzert mit dem Elefanten!

Und was darf bei einer richtigen Geburtstagsfeier nicht fehlen? Der Geburtstagskuchen – hier findest du ein elefantastisches Rezept zum Nachbacken. Schicke uns an musikvermittlung@wdr.de ein Foto von deinem Geburtstagskuchen. Wir zeigen die schönsten Kuchen auf Instagram [@wdrfunkhausorchester](https://www.instagram.com/wdrfunkhausorchester). Unter allen Einsendungen verlosen wir kleine blaue Elefantenplüschtiere.

Heute hört ihr im Konzert:

Die Welt ist elefantastisch (E. Maas)
20th century Fox Fanfare (A. Newman)
Happy Birthday Medley (Arrangement von I. Luis)
Meditation aus Thaïs (J. Massenet)
Let it Go aus Frozen (C. Beck, R. und K. Lopez)
Tico-Tico no Fubá (Z. de Abreu)
Das ist die Berliner Luft (P. Lincke)
Dancing Queen (Abba)
The Typewriter (L. Anderson)
Hummelflug (N. Rimski-Korsakow)
Konfetti (E. Maas, Arrangement von I. Luis)
Die Welt ist elefantastisch (E. Maas, Arrangement von I. Luis)

Auf der Bühne erlebt ihr:

WDR Funkhausorchester
Enrico Delamboye Dirigent
Anke Engelke Moderation
André Gatzke Moderation
Elefant und Hase

Die Regie führt:

Annechien Koerselmann

Elefantastischer Geburtstagskuchen

Das brauchst du:

- 80g geschmolzene Butter oder Margarine
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 200g Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 125 ml Milch
- Paniermehl für die Form

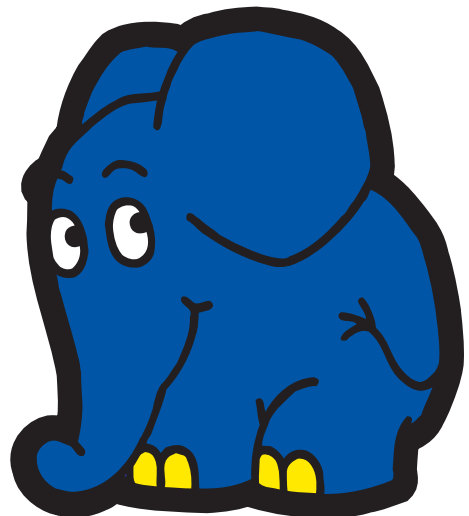


Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
3. Die Kuchenform mit etwas geschmolzener Butter einfetten. Dann das Paniermehl in die Form schütten und vorsichtig schwenken, damit sich alles gut verteilt. Es ist wichtig, dass die Form gleichmäßig bedeckt ist, damit der Kuchen später nicht an der Form kleben bleibt.
4. Eier und Zucker in eine Form schlagen und mit einem Mixer schaumig schlagen.
5. Mehl, Backpulver und Vanillezucker in einer anderen Form sorgfältig mischen.
6. Milch und die geschmolzene Butter unter die Eischaummasse rühren.
7. Jetzt das Mehlgemisch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
8. Den Teig in die Form füllen und circa 40 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Elefantenspieße

Damit der Kuchen richtig elefantastisch aussieht, kannst du mit Hilfe dieser Schablone süße Elefantenspieße basteln. Einfach die Schablone auf blauen Bastelkarton pausen, ausschneiden und den Elefanten nachzeichnen oder ausmalen. Dann nimm dir einen Zahnstocher und befestige ihn an der Rückseite des Elefanten mit einem Stück Tesafilm. Jetzt kannst du deinen Kuchen mit dem kleinen Elefanten verzieren.



Lust auf mehr Musik zu Hause oder unterwegs?

Dann schau doch mal hier vorbei:

[mauskonzerte.wdr.de](https://www.wdr.de/mauskonzerte)
[dackkonzerte.wdr.de](https://www.wdr.de/dackkonzerte)
[klangkiste.wdr.de](https://www.wdr.de/klangkiste)