

Baustellen-Geburtstagskuchen

Ein saftiger Schokoladenkuchen mit Kuvertüre und Süßigkeiten dekoriert, als Baustelle zum Geburtstag.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backrahmen
Fett

Rührteig:

7 Kinder-Riegel®
4 Duplo®-Schokoladenriegel
400 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
6 Eier (Größe M)
425 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 ml Milch

Zum Verzieren:

Zahnstocher
etwa 300 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot
150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack weiß
etwa 6 Duplo®-Schokoladenriegel
Fruchtgummibären

Wie backe ich einen Baustellen-Geburtstagskuchen?:

① Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen daraufstellen und auf 38 x 28 cm ausziehen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Von 5 Kinder-Riegeln® die dicken Stücke abschneiden und beiseitelegen. Abschnitte und 2 Riegel sowie die Duplo®-Schokoriegel grob hacken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Schokoladenstücke unterheben. Teig in den Backrahmen füllen, gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, Backrahmen entfernen und Kuchen auf dem Blech erkalten lassen.

- 3 Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und an den schmalen Seiten 2 sehr dünne Streifen abschneiden. Streifen in einer Schüssel zerbröseln und beiseitestellen. Kuchen zurück auf ein großes Brett oder eine große Platte stürzen.

4 Verzieren:

Die gewünschte Geburtstagszahl mit Hilfe der Schablone auf einem DIN A4-Papier vorzeichnen oder ausdrucken und ausschneiden. Zahl mit Zahnstochern auf dem Kuchen befestigen. Etwa 200 g weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Roten Fondant zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu langen Strängen ausrollen und Streifen in Höhe des Kuchens ausschneiden. Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Streifen mit etwas Kuvertüre bepinseln und an die Ränder des Kuchens drücken. Oberfläche komplett mit der Kuvertüre bepinseln, dabei die Zahl vorsichtig bestreichen, damit diese ausgespart bleibt. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Schablone vorsichtig abnehmen. Mit Zuckerschrift auf der Zahl mittig Trennlinien aufmalen, so dass diese wie eine Straße aussieht.

- 5 Aus restlichem Fondant kleine Kegel formen und die Kegel auf ausgerollten Fondant setzen. Viereckig um die Kegel herumschneiden, so dass "Pylonen" entstehen. "Pylonen" auf Zahnstocher stecken, mit Zuckerschrift verzieren und Zuckerschrift trocknen lassen. Aus dem restlichen Fondant ein Rechteck als "Straßenabsperrung" schneiden und auf Zahnstocher kleben. Duplo®-Riegel als "Baumaterial" und Kinder-Riegelstücke als "Ziegelsteine" auf dem Kuchen verteilen. Gummibärchen als "Bauarbeiter" ebenfalls verteilen und die "Pylonen" an das "Baumaterial" stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 6 Für den "Baggerfahrer" einen "Helm" aus Fondant formen und mit Kuvertüre auf ein Gummibärchen kleben. Weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und Streifen in Höhe des Kuchens schneiden. Streifen schräg in 4 cm breite Stücke schneiden. Die Fondantstücke in gleichmäßigen Abständen auf die roten Fondantränder kleben. Restlichen Fondant in Streifen schneiden und auf die "Straßenabspernung" kleben. An einer Seite des Kuchens ein kleines Loch aushöhlen. Beiseitegestellte Kuchenbrösel neben das Loch häufen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Baustellen-Kuchen mit verschiedenen Spielzeugbaggern dekorieren.
- Die große Kuchenplatte vorher mit Papier und Folie überziehen.
- Der Geburtstagskuchen kann gut am Vortag vorbereitet werden. Ohne Dekoration ist der Kuchen einfriergeeignet.

