

# Burg-Kuchen

Gruseliger Burg Kuchen mit viel Schokolade und süßen Geistern für den Kindergeburtstag oder die Halloween-Party.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Alufolie  
Fett

### All-in-Teig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
125 ml Wasser  
250 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

### Zum Verzieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
250 g Mini-Butterkekse mit  
Schokolade  
2 Schokogebäckstangen  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack  
4 Waffelbecher  
Schaumzuckerware z. B. Mäuse  
Fruchtgummi-Vampire

## Wie backe ich einen gruseligen Burg-Kuchen?:

### ① Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchen vom Blech lösen und die Teigplatte vierteln. Eine Teigplatte in 16 gleich große Stücke schneiden (Abb. 1).



#### 4 Burg-Aufbau:

2 Teigplatten mit der Konfitüre bestreichen und übereinanderlegen. Die unbestrichene Teigplatte zuletzt auflegen und leicht andrücken. Ränder mit Hilfe eines Messers begradigen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Seiten des Schlosses mit Kuvertüre bestreichen und die Butterkekse mit der Schokoladenseite nach außen als "Ziegelsteine" anbringen. An einer Seite ein Tor andeuten. Aus den Teigresten eine Brücke schneiden und mit Hilfe von Schokoladenstangen an dem Schloss befestigen. Jeweils 3 kleine Teigstücke mit Kuvertüre zusammensetzen und als Turm mit Kuvertüre an die Ecken setzen. Übrige Teigstücke als "Mauer" dazwischen verteilen und mit Kuvertüre "festkleben".

#### 5 Verzieren:

Waffelbecher mit der übrigen Glasur bestreichen. Auf die Türme jeweils einen Waffelbecher setzen. Die Mauer und Türme mit der restlichen Kuvertüre bestreichen und mit Mini-Butterkeksen, Zuckerschrift, Schaumzuckermäusen (Für Gespenster von diesen mit Hilfe einer Schere etwa 2 cm von den "Köpfen" abschneiden, mit der Schnittseite in geschmolzene Kuvertüre tauchen, am Schloss befestigen und mit Dr. Oetker Zuckerschrift "Gesichter" andeuten.) und Fruchtgummi-Vampiren beliebig dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. die Türme mit Zahnstochern fixieren.
- Das Gespenster-Schloss kann beliebig auch als Ritterburg dekoriert werden.