

# Gehirnkuchen

Dieser fluffige Kuchen in Gehirnform aus Hefeteig mit Zimtfüllung eignet sich perfekt als Halloween-Rezept.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die hitzebeständige  
Glasschüssel (Ø 23 cm, Inhalt 2 l  
):**

Backpapier  
Fett

## Hefeteig:

250 ml Milch  
70 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Pr. Salz

## Füllung:

100 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
3 gestr. TL gemahlener Zimt

## Zum Verzieren:

etwa 5 Holzspieße  
25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß  
Dr. Oetker Witzige Zuckermotive

Wie bereite ich einen Gehirnkuchen für Halloween zu?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Glasschüssel fetten.

### 2 Füllung zubereiten:

Butter mit Zucker und Zimt mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.

#### 3 Gehirnkuchen formen:

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 70 x 20 cm) ausrollen. Masse gleichmäßig darauf verstreichen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Teigstücke in Wellen falten und in 2 Hälften bis etwa 5 cm unter dem Rand der Form legen. Nach Belieben mit gefaltetem Backpapier eine Trennung der Gehirnhälften schaffen. Mit den übrigen Teigstreifen die Form füllen und noch einmal so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 4 Danach die Schüssel auf dem Rost in den Backofen schieben.  
**Hinweis:** Nach 20 Min. den Kuchen mit Backpapier abdecken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Schale 20 Min auf einen Kuchenrost stellen, dann den Kuchen lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen.

#### 5 Gehirnkuchen verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und große und kleine Wolken ausschneiden. Wolkenrückseite mit Kuvertüre bestreichen, die Holzspieße auflegen und die Kuvertüre fest werden lassen.

- 6 Die Wolken anschließend nach Belieben mit Zuckerschrift und Dekor verzieren, in den Gehirnkuchen stecken und servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn vorhanden, kann auch eine Halbkugel-Backform für das Backen des Hefeteigs verwendet werden.