



# Gruselhand-Schokinokuchen

Schokino-Kastenkuchen mit Hand-Knochen aus Fondant geformt

etwa 15 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

250 g Äpfel, z. B. Elstar  
1 Backm. Dr. Oetker Schokino-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
5 EL Milch

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

## 1 Vorbereiten:

Äpfel schälen und grob raspeln. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Apfelraspel und Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) kurz unterrühren. Teig in die Kastenform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**

**Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen längs mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden.



Nach dem Backen Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Verzieren:**

Kuchenglasur (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen auf einen Bogen Backpapier setzen und Glasur darauf verteilen. Glasur fest werden lassen. Anschließend den Kuchen mit den "Glasurnasen" auf eine Tortenplatte schieben.

- 4** Aus Fondant verschieden große Arm- und Fingerknochen formen: je Finger 3 Knochen von ca. 1,5-4 cm Länge, Elle und Speiche je ca. 6 cm und Oberarm ca. 5 cm und jeweils 2 runde Mittelhandknochen. Alles mit Zuckerschrift auf den Kuchen kleben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung kann der Kuchen gut am Vortag gebacken werden oder auch eingefroren werden.

