

Halloweenkuchen

Dieser leckere Blechkuchen erfreut alle Halloween-Fans. Saftiger Schokoteig, cremige Sahne und knusprige Kekse werden mit gruseligen Süßigkeiten verziert.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (etwa 40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Sahnefüllung:

600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

etwa 5 EL Sauerkirschkonfitüre
etwa 25 Butterkekse mit Kakao
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Süßigkeiten (Fledermäuse, Würmer, Glotzer, Mäuse, Totenköpfe)

Wie backe ich einen Halloweenkuchen vom Blech?:

① Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen darauf stellen. Backofen vorheizen.

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

② Rührteig zubereiten:

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 Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben, im Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Sahnefüllung zubereiten:

Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne auf dem Boden glatt streichen. Backrahmen lösen und entfernen.

4 Halloweenkuchen verzieren:

Kirschkonfitüre durch eine Sieb streichen, in einen Einwegspritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen und die Sahne damit besprenkeln. Butterkekse mit etwas Abstand auflegen und die Süßigkeiten mit etwas Zuckerschrift darauf befestigen. Halloweenkuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Halloweenkuchen kann auch ohne Backrahmen zubereitet werden.
- Der Halloweenkuchen kann auch mit anderer roter Konfitüre, z. B. Erdbeere, zubereitet werden.

