

Narrenkappen-Kuchen

Ein leckerer Schokoladenkuchen mit bunter Verzierung

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
175 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Kakao
4 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
200 ml Milch
50 g Schokoladenstreusel

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Hell (Becher)
100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
, grün
Puderzucker
50 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Rot

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker 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 unterrühren. Schokoladenstreusel unterrühren. Teig in die Springform füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Minuten

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine Ecke abschneiden und die Glasur mit Hilfe eines Pinsels auf dem Kuchen und am Rand verteilen. Fest werden lassen. Die Hälfte weißen Fondant mit Speisefarbe grün anfärben, evtl. Puderzucker unterkneten. Fondant nach Farben getrennt zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen und die einzelnen Teile mit Hilfe der Schablone (s. Anlage) ausschneiden. Die Teile auf dem Kuchen zu einer "Narrenkappe" zusammensetzen und etwas andrücken. Übrigen Fondant verkneten und zu langen dünnen Rollen formen. Diese zu einer Kordel verdrehen und um den Kuchen legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann einen Tag im Voraus zubereitet werden und ohne Verzierung eingefroren werden.

Anlage: Schablone