

# Piraten-Schatztruhe

Kindergeburtstagskuchen für alle Schatzjäger.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

### Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

### Zum Verzieren:

Backpapier

Süßigkeiten, z. B. Lakritze,

Goldtaler, weiße Schaumäuse

Wie backe ich eine Piraten-Schatztruhe?:

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen erst 10 Min. stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 **Verzieren:**  
Den gewölbten Teil des Kuchens als Schatzkistendeckel abschneiden. Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Eine sehr kleine Ecke vom Beutel abschneiden und einige Spinnennetze auf das Backpapier spritzen. Die übrige Glasur auf den unteren Boden verstreichen, nach Belieben die Schaummäuse damit verzieren und fest werden lassen.
  
- 4 Danach Schatztruhe mit den Süßigkeiten dekorieren und zusammensetzen.

