

Piratenschiff-Kuchen

Aus der Schoko-Kuchen Backmischung ist mit diesem Rezept ganz schnell ein Piratenschiff gebacken.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Zum Verzieren:

2 Holzspieße
etwa 1 EL Nutella®
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz
Dr. Oetker Gebäckschmuck
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie backe ich einen Piratenschiff-Kuchen?:

① Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

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

② All-in-Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig 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. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



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

3 Piratenschiff schneiden:

Auf der einen Seite den Kuchen für das Schiffs-Heck waagrecht etwa 7 cm weit einschneiden und das Kuchenstück entfernen. Dieses Stück wird für das Piratenschiff nicht benötigt. Auf der anderen Seite den Kuchen spitz zuschneiden und die abgeschnittenen Dreiecke (ggf. in Form schneiden) mit Nutella® zu einem Rechteck zusammensetzen. Rechteck als Kapitänskabine auf das Heck setzen.

4 Piratenschiff verzieren:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf das Piratenschiff geben und mit einem Messer verstreichen.

Das Piratenschiff mit Zuckerschrift, Gebäckschmuck und Zebra-Röllchen verzieren. Eine Piratenflagge und 2 Segel ausschneiden und mit den Holzspießen anbringen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Schoko-Kuchen am besten am Vortag backen. So lässt er sich ganz leicht schneiden und zusammensetzen.

