

Raspelschoko-Kuchen mit Trikots

Toller Kuchen vom Blech für die Fußball-Party oder zum Sieg der eigenen Mannschaft

etwa 20 Stück gelingt leicht bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Guss:

200 g Puderzucker
3 - 4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Back- und Speisefarben, grün
etwa 75 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Rot
etwa 175 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. 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, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoraspel unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Guss:

Puderzucker mit so viel Saft verrühren, dass ein dicklicher Guss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

4 Verzieren:

100 g weißen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Fondant nach Farben getrennt jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone 2 Trikots (z. B. weiß und rot) ausschneiden. Trikots mit Fondant-Streifen oder ausgestochenen Fondant-Motiven verzieren und auf den Kuchen legen. Etwas grünen Fondant durch ein Sieb drücken und als Grasbüschel auf den Kuchen legen.

Anlage: Schablone

