

Süßes Gespenster-Schloss

Gruseliger Kuchen mit viel Schokolade und süßen Geistern für den Kindergeburtstag oder die Halloween-Party

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier
Alufolie

All-in-Teig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
125 ml Wasser
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre
100 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
250 g Mini-Butterkekse mit Schokolade
2 Schokogebäckstangen
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack
4 Waffelbecher
Schaumzuckerware, z. B. Mäuse
Fruchtgummi-Vampire

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchen vom Blech lösen und die Teigplatte vierteln. Eine Teigplatte in 16 gleich große Stücke schneiden (Abb. 1).



4 Schloss-Aufbau:

2 Teigplatten mit der Konfitüre bestreichen und übereinanderlegen. Die unbestrichene Teigplatte zuletzt auflegen und leicht andrücken. Ränder mit Hilfe eines Messers begradigen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Seiten des Schlosses mit Kuvertüre bestreichen und die Butterkekse mit der Schokoladenseite nach außen als "Ziegelsteine" anbringen. An einer Seite ein Tor andeuten. Aus den Teigresten eine Brücke schneiden und mit Hilfe von Schokoladenstangen an dem Schloss befestigen. Jeweils 3 kleine Teigstücke mit Kuvertüre zusammensetzen und als Turm mit Kuvertüre an die Ecken setzen. Übrige Teigstücke als "Mauer" dazwischen verteilen und mit Kuvertüre "festkleben".

5 Verzieren:

Waffelbecher mit der übrigen Glasur bestreichen. Auf die Türme jeweils einen Waffelbecher setzen. Die Mauer und Türme mit der restlichen Kuvertüre bestreichen und mit Mini-Butterkeksen, Zuckerschrift, Schaumzuckermäusen (Für Gespenster von diesen mit Hilfe einer Schere etwa 2 cm von den "Köpfen" abschneiden, mit der Schnittseite in geschmolzene Kuvertüre tauchen, am Schloss befestigen und mit Dr. Oetker Zuckerschrift "Gesichter" andeuten.) und Fruchtgummi-Vampiren beliebig dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. die Türme mit Zahnstochern fixieren.
- Das Gespenster-Schloss kann beliebig auch als Ritterburg dekoriert werden.