Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Mehl
1 Backpulver
2 Vanillezucker
Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone
1/4 l Milch
250 g Zucker
4-5 Eier
220 g Butter

Deko:
1 Pack Mini-Schoko-Zwieback
Fruchtgummi-Würmer oder -Fledermäuse etc
Marzipan oder Fondant
Kuvertüre
Zuckerschrift

Zubereitung:
Schlage den Zucker, Eier und Butter mit dem Ballonschneebesen schaumig.

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb vermischen. Ist die Eiermischung schaumig tausche den Ballonschneebesen gegen den K-Haken aus. Füge langsam die Mehlmischung und die Milch dazu. Zuletzt den Zitronensaft dazu geben. Alles gut verrühren

lassen.

Anschließend streichst du den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
Diesen Boden bei 175° ca. 30-40 Minuten backen – bitte Stäbchenprobe machen.

Du weißt ja, jeder Backofen backt etwas anders.

Bis der Kuchen ausgekühlt ist, kannst du deine Motive aus Marzipan oder Fondant formen. Dies ist nicht all zu schwer. Forme Kürbisse, Totenköpfe und Knochen.
Nun geht es an die Grabsteine. Nehme einen Mini-Schoko-Zwieback und verziere/beschrifte diesen mit Zuckerschrift. Solange die Schrift noch feucht ist, sei vorsichtig damit nichts verwischt. Je nachdem wieviele Grabsteine du für deinen Friedhof möchtest, verzierst du weitere Mini-Schoko-Zwiebacke.

Jetzt schmilzt du die Kuvertüre und bestreichst den Kuchen.

Zuerst werden die Grabsteine etwas fester ***in*** den Kuchen gedrückt, so dass diese auch stehen bleiben. Anschließend kommen die Motive aus Marzipan/Fondant auf den noch feuchten Schokoguss. Wer mag kann auch gerne noch die Gummiwürmer etc als Deko darauf geben.

Der Kuchenguss sollte nun noch etwas trocknen, so dass alles gut hält.