

Rezept für

Schoko-Baustellen-Geburtstagskuchen



IDEAL FÜR: Kindergeburtstag von kleinen Baumeistern

ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten Zubereitung,

40 Minuten Backzeit,

30 Minuten für die Dekoration

ZUTATEN FÜR DEN BAUSTELLEN-GEBURTSTAGSKUCHEN:

Menge für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

200g Zartbitterschokolade (mit 70% Kakaoanteil)
200g Margarine
200g Zucker
200g gemahlene Mandeln
1 EL Vanillezucker oder Vanilleextrakt
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
4 Eier
evtl. etwas Mehl

Für die Dekoration

4 Packungen Duplo (á 10 Stück)
Gelbes Naturbastband
Kinderschokoriegel
2 Kleine Spielzeugbagger
1 Tafel Schokolade + etwas Butter
Kerze

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Springform fetten und bemehlen.
2. Schokolade mit Butter überm Wasserbad schmelzen. (Wer hierzu genauere Infos braucht, findet diese hier.)
3. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz und am Ende die Eier unterrühren. Anmerkung: Sollte der Teig sehr flüssig sein, eventuell 2-3 EL Mehl unterrühren. Ich habe das allerdings nicht gebraucht.
4. Schokoteig in die Springform geben und im Backofen 40 Minuten backen.
Tipp: Mit Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist.

Dekoration:

1. Kuchen auskühlen lassen und auf eine große Platte oder Brett platzieren. Mit einem Löffel die offene Seite des Kuchens etwas „angraben“ damit die Baustellen-Situation entsteht. *Anmerkung: Kuchen mit dem Boden nach oben platzieren, damit hat mein eine glatte Fläche.*
2. Duplos von der Höhe anpassen (ca. 1 cm überstehend vom Kuchen) und in der Reihe nach um den Kuchen anordnen. Auf der Baustellen-Seite mit ganz kurzen Duplo-Stücken die Öffnung fixieren. Mit dem Bastband die Duplos vorsichtig festziehen und fixieren. *Anmerkung: Die Duplos etwas nach innen lehnd anordnen und erst wenn das Bastband sitzt aufrichten, sonst kann das ein ganz schönes „Gepfickel“ sein bis alle Duplos stehen.*
3. Überm Wasserbad die Schokolade mit etwas Butter (ca. 1 EL) schmelzen.
Anmerkung: Die Butter braucht man, damit die Glasur nicht zu fest wird und

das Anschneiden des Kuchens dann schwerfällt bzw. alles bricht. Die Glasur auf die Torte gießen. Sie hilft die Duplos zu fixieren und darf ruhig über die Baustelle runterrinnen.

4. Die Baustelle mit Kinderschokolade Stückchen, den Baggern und der Kerze komplettieren. *Anmerkung: Ihr könnt natürlich auch die Duplo-Reste für die Baustelle hernehmen. Falls ihr noch im Spielzeugbestand noch ein Baustellenschild habt, platziert das noch vor dem Kuchen. Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!*

Fertig!

Anmerkung: Abgedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren. Dann kann der Kuchen gut am Vorabend vorbereitet werden.

MEINE NOTIZEN:
