

Detektiv Geburtstagskuchen für den Detektivgeburtstag



70-90 min.



8-10 Personen



leicht

Für den Kuchenteig:

- Butter 250 g
- Zucker 300 g
- Vanillezucker 1 Päckchen
- Salz 1 Prise
- Eier 5 Stk
- Mehl 350 g
- Backpulver 1 Päckchen
- Milch 250 ml
- Kakao 25 g

Für die Dekoration:

- Puderzucker 1 Päckchen
- Fußspur-Vorlage

1

Rühre die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3 Minuten lang. Schlage die Eier in einer separaten Schüssel auf, und gib die Eier langsam in die Buttermasse ohne dabei mit Rühren aufzuhören.

2

Vermische das Mehl mit dem Backpulver in einer separaten Schüssel und rühre dann die Hälfte des Mehls in die Buttermasse. Anschließend gibst du Milch und das restliche Mehl dazu und rührst solange, bis alles gut vermengt ist.

3

Deine Springform fettest du mit etwas Butter ein. Dann gibst du $\frac{2}{3}$ des Teigs in die Kuchenform.

4

In den restlichen Teig rührst du den Kakao mit 2 Esslöffel Zucker und 3 Esslöffel Milch unter. Jetzt gibst du auch den dunklen Teig in die Form. Verrühre die beiden Teigmassen ein kleines bisschen mit einer Gabel, sodass die Marmorstruktur entsteht.

5

Backe den Marmorkuchen im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft oder 180 Grad Unter/Oberhitze ca. 60 Minuten lang. Mit der Stäbchenprobe kannst du testen ob der Kuchen fertig ist. Dazu stichst du einfach gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Bleibt kein Teig mehr kleben, ist dein Marmorkuchen fertig gebacken.

6

Wenn der Kuchen abgekühlt ist und du ihn aus der Springform gelöst hast, gehts ans Verzieren. Dazu platzierst du zwei ausgeschnittene Fußabdrücke auf dem Kuchen. Dann streichst du den Puderzucker über dem Kuchen durch ein Sieb, bis alles schön mit Puderzucker bedeckt ist. Nimm die Fußabdruck Schablonen vorsichtig runter... Fertig ist der Detektiv Kuchen.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Detektiv Geburtstag!**