

Pferde Geburtstagskuchen für den Pferdegeburtstag



60-80 min.



8-10 Personen



leicht

Für den Kuchenteig:

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

Für die Dekoration:

- Schokoladen-Kuvertüre zum Überziehen 200g
- Butterkekse 1 Päckchen
- Kitkat groß ca. 9 (einzelne) Päckchen
- buntes Band für den Zaun
- kleine Pferdefigürchen

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 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 musst du die Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erwärmen. Dabei musst du darauf achten, dass die Kuvertüre auf keinen Fall zu heiß wird oder Wasser in die Schale läuft sonst wird die Schokolade klumpig.

7

Während die Schokolade schmilzt kannst du schon einmal ein paar Butterkekse zerbröseln. Diese streust du später als „Sand auf Pferdekoppel“ über deinen mit Schokolade überzogenen Kuchen. Breche auch die großen Kitkats auseinander. Aus ihnen machst du den Zaun der Pferdekoppel.

8

Sobald die Schokoladenglasur bereit ist, kannst du diese mit einem Pinsel über den ganzen Kuchen verteilen. Dann streust du die zerkrümelten Butterkekse gleichmäßig über den Kuchen, so dass es wie Sand aussieht. Die Kitkats klebst du in gleichmäßigem Abstand einmal um den Kuchen herum. Wenn die Schokolade am Rand schon etwas angetrocknet ist, kannst du auf die einzelnen Kitkats auch noch einen Klecks Schokolade setzen und sie dann festdrücken.

9

Wenn der Kuchen abgekühlt ist und du ihn aus der Springform gelöst hast, gehts ans Verzieren. Dazu musst du die Kuvertüre in einem Wasserbad langsam erwärmen. Dabei musst du darauf achten, dass die Kuvertüre auf keinen Fall zu heiß wird oder Wasser in die Schale läuft, sonst wird die Schokolade klumpig.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Pferdegeburtstag!**