

Monsterhafter Kuchen

Zutaten für den Kuchen:

- 220 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Gr. M)
- 170 g Mehl (Type 405)
- 2 EL Kakaopulver
- 3 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 100 g geraspelte Zartbitterschokolade
- etwas Butter für die Kuchenform



Deko für den Kuchen:

- Kleine Lollies
- Zuckeraugen
- Zuckerguss (Puderzucker und Wasser)
- grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

1. Springform (Ø 26 cm) einfetten. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
2. Weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Zum Schluss die geraspelte Schokolade unterrühren. In die Form füllen, glatt streichen und 35-40 Min. backen. Auf einem Kuchenrost komplett erkalten lassen.
4. Während der Kuchen kalt wird, könnt ihr die Deko schon vorbereiten.
5. Rührt den Zuckerguss an (Puderzucker in etwas Wasser auflösen, bis die Masse dickflüssig ist). Anschließend befestigt ihr mit dem Zuckerguss die Zuckeraugen auf den Lollies. In den restlichen Zuckerguss rührt ihr die grüne Lebensmittelfarbe ein, bis euch der Farbton gefällt. Wenn der Kuchen kalt ist, gießt ihr diese über den Kuchen. Lasst es antrocknen und steckt dann die Lollies in den Kuchen.

Gern könnt ihr euer Monster auch ganz anders dekorieren und gestalten.

Ihr könnt auch den Kuchen in der Waagerechte einmal teilen und den unteren Boden etwas aushöhlen. In diese Aushöhlung könnt ihr nun spannende Überraschungen füllen z.B. Vanillesoße, Smarties uvm.