

Ohnezahn-Kuchen

Zutaten Kuchen:

- 5 Eier (Größe M)
- 290 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 EL Milch
- 160 g Mehl
- 130 g Speisestärke
- 35 g Backkakao
- 1,5 TL Backpulver
- 325 g flüssige Butter
- Backform (Durchmesser 24 cm)
- Backform (Durchmesser 18 cm)

Zutaten grüne Creme:

- 150 ml Sahne
- 150 g Mascarpone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 g Puderzucker
- Grüne Lebensmittelfarbe
- Spritzbeutel

Zutaten Buttercreme:

- 250 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Milch
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- Optional: Backpapier

Ohnezahn-Dekoration:

- Grüner, schwarzer und weißer Fondant
- Fondantrolle & Silikonmatte
- Fondantmesser
- Speisestärke
- Papier
- Schere
- Bleistift



Kuchen backen

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz ca. 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig aufschlagen. Dann die Milch unter Rühren hinzufügen.



Mehl, Backpulver, Speisestärke und den Backkakao mischen und in zwei Portionen in die Masse sieben. Alles auf niedrigster Stufe unterrühren.



Zum Schluss noch die flüssige Butter kurz unterrühren.



Mit einer Suppenkelle den Teig in zwei eingefettete Springformen füllen. Eine Kelle kommt in die kleine Form und zwei Kellen in die große Form. Das wird so lange gemacht, bis der Teig leer ist. Dann ist der Teig perfekt aufgeteilt. Die Kuchen zusammen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) backen.



Grüne Sahne-Mascarpone-Creme

Die Sahne aufschlagen und zur Seite stellen. Die Mascarpone mit dem Vanilleextrakt und dem Puderzucker verrühren.



Die Sahne nun zur Mascarpone-Masse geben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterrühren.



Grüne Lebensmittelfarbe in die Creme geben und wieder vorsichtig unterrühren. Dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kalt stellen.



Schwarze Buttercreme

Die zimmerwarme Butter ca. 5 Minuten weiß und cremig aufschlagen. Dann den Puderzucker, den Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen und weiter aufschlagen.



Die Buttercreme mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben. Man braucht viel Farbe. Ein sehr dunkles Grau ist aber ok, denn beim Trocknen wird die Farbe von der Buttercreme noch intensiver. Einen kleinen Teil der Buttercreme ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen und zur Seite stellen.



Kuchen zusammenbauen

Den abgekühlten Kuchen mit einem Tortenschneider oder einem großen Messer in der Mitte aufschneiden, so dass zwei Kuchenböden entstehen.



Der Kuchenboden kann mit Backpapierstreifen umrandet werden. Dadurch schützt man die Kuchenplatte vor der Buttercreme beim Einstreichen.



Den ersten Kuchenboden nun mit der Buttercreme umranden, so dass die Sahne-Mascarpone-Creme nicht herauslaufen kann.



Jetzt die grüne Sahne-Creme auf den Kuchenboden spritzen.



Den zweiten Kuchenboden oben drauf setzen. Dann den Rand mit der schwarzen Buttercreme einstreichen.



Jetzt den Kuchen komplett mit der Buttercreme bestreichen.



Ohren & Hörner zuschneiden

Für Ohren und Hörner nutzt ihr den kleinen Kuchen. Dieser wird zuerst halbiert. Aus der ersten Hälfte schneidet ihr zwei Ohren aus. Diese unten leicht gebogen zuschneiden, so dass sie an den runden, großen Kuchen angebracht werden können.



Das Kuchenstück, das aus der Mitte der Ohren übrig bleibt, nutzt ihr für die kleinen Hörner. Dafür zwei Halbkreise ausschneiden.



Die zweite Kuchenhälfte müsst ihr nochmal in der Mitte teilen. Aus jedem Teil werden zwei weitere Hörner für den Ohnezahn-Kopf ausgeschnitten. Diese ein wenig länglicher als oben.

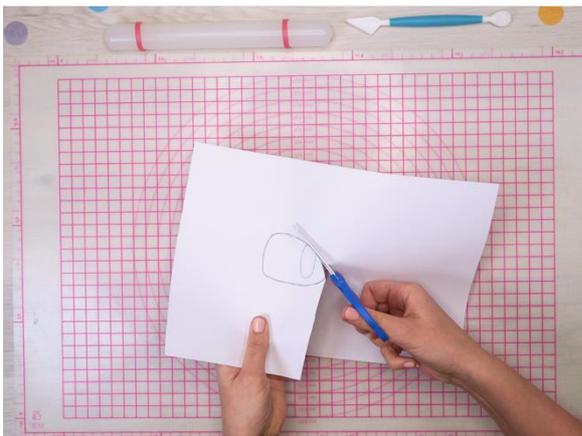


Ohnezahn dekorieren

Die zugeschnittenen Kuchenstücke nun an den großen Kuchen kleben. Aufgrund der Buttercreme halten sie sehr gut.

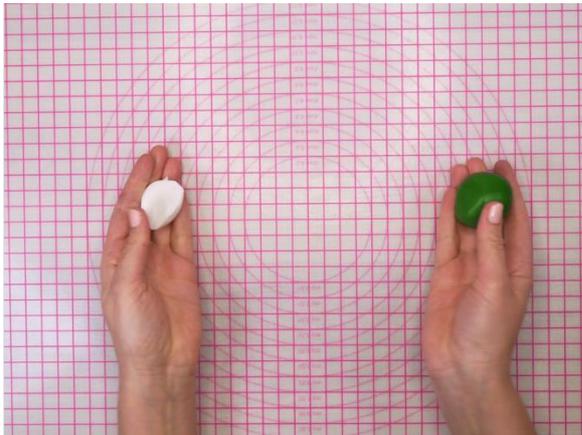


Jetzt könnt ihr alle Stücke mit der Buttercreme bestreichen. Den Ohnezahn-Kopf zum Schluss glatt einstreichen – am besten klappt das mit einem Schnittmesser.



Fondant-Dekorationen basteln

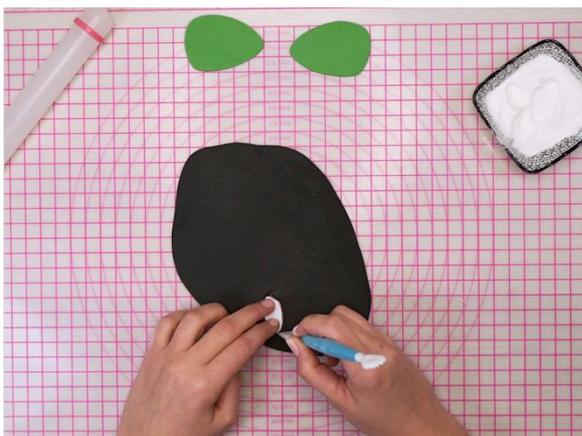
Zeichne ein Ohnezahn-Auge auf ein Blatt Papier und schneide es aus. Das ist deine Vorlage für den Fondant.



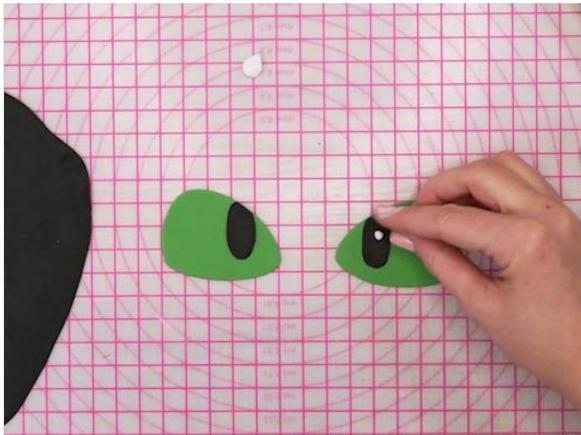
Um ein helleres Grün für Ohnezahns Augen zu bekommen, kannst du ein Stück grünen und weißen Fondant zusammenknetet.



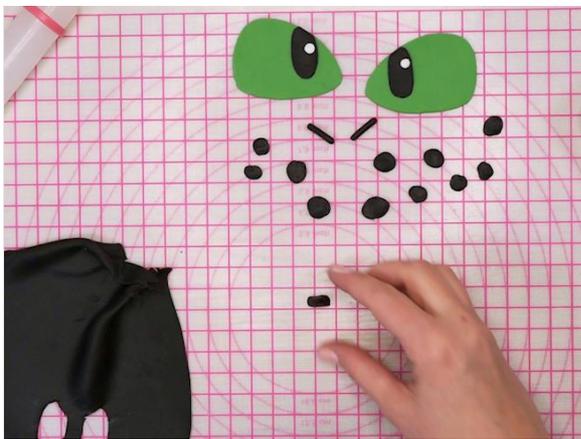
Rolle den hellgrünen Fondant aus. Bevor du die Vorlage auf den Fondant legst, lege sie kurz in Speisestärke, damit sie nicht auf dem Fondant kleben bleibt. Schneide nun die Vorlage mit einem kleinen Fondantmesser aus. Für das zweite Auge die Vorlage spiegelverkehrt auf den Fondant legen und ausschneiden.



Schneide jetzt die Pupille aus der Vorlage aus. Diese tunkst du wieder zuerst in Speisestärke, legst sie dann auf den ausgerollten Fondant und schneidest sie aus. Die zweite Pupille musst du wieder spiegelverkehrt ausschneiden.



Nun kannst du die Pupillen auf die Augen legen. Mit einer kleinen, weißen Fondantkugel kann die Reflektion im Auge erzeugt werden.



Aus dem schwarzen Fondant formst du nun noch zwei Nasenlöcher, mehrere Schuppen und vier kleine Dreiecke. Die Dreiecke nutzen wir für die kleinen Hörner auf Ohnezahns Stirn.



Zum Schluss legst du die Augen, die Nasenlöcher, die Schuppen und die Hörner auf den Kuchen. Ohnezahn ist jetzt fertig dekoriert.



Gut gemacht! Dein Ohnezahn-Kuchen sieht toll aus.