

Zauberkekchen

Zutaten für den Kuchen:

- 220 g weiche Butter
- 160 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 170 g Mehl
- 2 EL Backkakao
- 3 TL Backpulver
- 50 ml Milch
- 100 g geraspelte Schokolade
- Butter zum Einfetten
- Backform (Durchmesser 24 cm)

Zutaten und Materialien für die Dekoration:

- Tortenstütze
- 250 g weiße Kuvertüre
- Süßigkeiten
- Mikado-Stäbchen
- Weißer Fondant
- Speisestärke
- Lebensmittelstifte (rot und schwarz)
- Zuckerstreusel
- Zauberstab
- Heißkleber
- Lineal, Bleistift, Schere und weißes Papier
- Silikonmatte und Fondantrolle (Teigrolle)



Kuchen backen

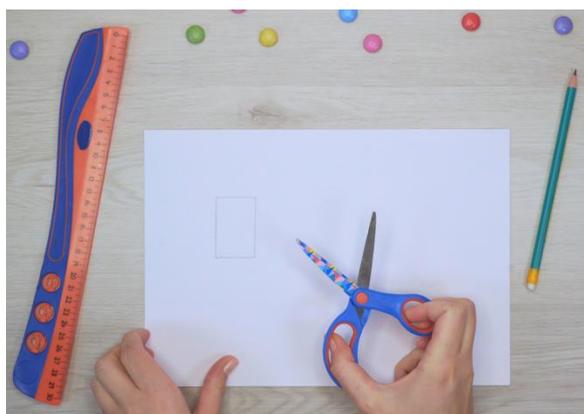
Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier dazu geben und weiter schlagen.



In einer separaten Schüssel nun das Mehl mit dem Backkakao und dem Backpulver vermischen. Diese Mischung nach und nach abwechselnd mit der Milch zum Teig geben und beides im Wechsel unterrühren. Zum Schluss die geraspelte Schokolade unterrühren.



Den Teig in eine eingefettete Kuchenform (Durchmesser 24 cm) füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 50 Minuten bei 180 Grad bei Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) backen. Danach den Kuchen komplett abkühlen lassen.



Fondant-Spielkarten vorbereiten

Auf einem weißen Blatt Papier eine Vorlage für eine Spielkarte aufmalen. Dazu ein Rechteck mit einer Höhe von 5 cm und einer Breite von 3 cm einzeichnen und ausschneiden.



Dann den weißen Fondant mit Hilfe von etwas Speisestärke ausrollen. Die Papier-Vorlage auf den Fondant legen und vorsichtig mit einem Messer acht Rechtecke ausschneiden.



Mit roten und schwarzen Lebensmittelstiften die Fondant-Spielkarten bemalen. Danach muss der Fondant aushärten.



Kuchen dekorieren

Den Kuchen mit einem großen Messer oben gerade abschneiden.



Die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, dann die Schokolade über den Kuchen gießen und verteilen. Dabei ca. 50 g Schokolade übrig lassen. (TIPP: Die 50 g Schokolade können auch separat geschmolzen werden.)



Eine Tortenstütze in die Mitte des Kuchens stecken und einen Teil der Süßigkeiten um die Tortenstütze herum auf dem Kuchen verteilen. Je nach Belieben noch Streusel auf die Schokolade am Kuchenrand streuen.



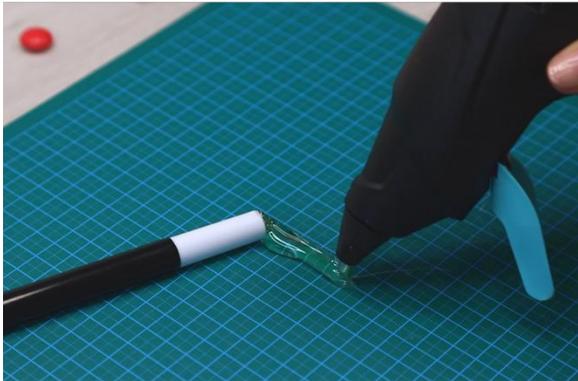
Nun nach und nach die geschmolzene weiße Schokolade an die Tortenstütze pinseln und daraufhin mit Süßigkeiten bekleben. Wichtig ist, dass die Tortenstütze Stück für Stück dekoriert wird, damit die Schokolade nicht zu schnell hart wird, da die Süßigkeiten sonst nicht halten.



Mit der restlichen geschmolzenen Schokolade den oberen Teil der Mikado-Stäbchen einstreichen und die Stäbchen auf die Rückseiten der Fondant-Spielkarten kleben.



Wenn die Schokolade hart geworden ist und die Mikado-Stäbchen an den Fondant-Karten kleben, können die Karten in den Kuchenrand gesteckt werden.



Zauberstab basteln

Jetzt kommt der Zauberstab: Auf einer geeigneten Unterlage wird Schicht für Schicht Heißkleber an den Zauberstab geklebt. Hierdurch soll ein kleiner Stab entstehen, mit dem der Zauberstab später in die Öffnung der Tortenstütze gesteckt werden kann.



Nachdem der Kleber fest geworden ist, wird der Zauberstab mit einer Schere so zugeschnitten, dass er in das Loch der Tortenstütze passt. Dann müsst ihr den Stab nur noch in die Öffnung stecken - und schon rieselt es Süßigkeiten aus dem schwebenden Zauberstab!



Fertig ist der Zauber Kuchen!