



PAW Patrol Dino Kuchen

Das brauchst du für den Kuchen:

- 220 g Zucker
- 150 g Mehl
- 100 g Haselnüsse gerieben
- 200 g Butter
- 6 Eigelbe
- 6 Eiweiße
- 100 g Vollmilch Kuvertüre
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Das brauchst du für die Deko:

- 300 ml Sahne
- 200 g Vollmilch Kuvertüre
- 50 g Zucker
- Schaschlikspieße
- Zahnstocher
- Schere
- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)



Kuchen backen

Zuerst Butter, Zucker und Eigelbe mit dem Handrührer schaumig schlagen. Anschließend Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Vanillezucker unterrühren.



Die Kuvertüre schmelzen und verrühren.



6 Eiweiße in einer separaten Schüssel steif schlagen und unter den Teig heben.



Den Kuchenteig auf eine 17 und eine 20 cm große Kuchenform verteilen und im vorgeheizten Backofen für 40 Minuten bei 180°C goldbraun backen. Anschließend gut abkühlen lassen.



Schokoladencreme

Für die Schokoladencreme wird zuerst die Sahne zusammen mit dem Zucker steif geschlagen.



Anschließend fügst du die geschmolzene Schokolade hinzu und verrührst das Ganze gut. Stelle die Creme für 30 Minuten in den Kühlschrank.



Caketopper basteln

Schnapp dir die Vorlagen für die Caketopper und schneide sie einzeln aus.



Klebe rückseitig mit Heißkleber je nach Größe und gewünschter Höhe entweder einen Zahnstocher, oder einen Schaschlikspieß auf.



Kuchen dekorieren

Jetzt hohlst du den kleineren der beiden Kuchen mit Hilfe eines Löffels zu etwa einem Drittel aus. Die Kuchenreste sammelst du in einer Schüssel.



Zerbrösel die Kuchenreste mit den Händen zu kleinen Krümeln.



Setze den kleinen auf den größeren uchen und fülle die Mulde mit Schokoladencreme.



Den Kuchenrand überziehst du mit geschmolzener Schokolade. Am besten funktioniert das, wenn du die Schokolade mit einem Löffel aufträgst.



Danach verteilst du die Kuchenkrümel über dem Kuchen. Das Ganze soll nicht zu ordentlich aussehen. Der Kuchen ist ja ein Erdkuchen.



Jetzt musst du nur noch die Caketopper auf deinem Kuchen platzieren.



Und jetzt: Lass dir den PAW Patrol Dino Kuchen schmecken!
Hast du dir verdient!