

PAW Patrol Kürbiskuchen

Das brauchst du pro Kuchen:

- 250 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 250 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 250 ml Öl
- 4 Eier
- 350 g Hokkaido-Kürbis, gerieben
- 200 g Mandeln, gerieben
- Guglhupfform
- Messer

Das brauchst du für die Dekoration:

- Vorlagen (unter „Vorlagen“ zum Download)
- Schere
- Fondant in Schwarz
- Teigrolle
- 200 g Sahne
- 1 Pk. Sahnesteif
- 400 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe in Orange
- Schokolinsen
- Heißkleber
- Schaschlikspieße



Für einen Kuchen:

Zuerst 250 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 250 g Zucker, 2 TL Zimt, 250 ml Öl, 4 Eier, 350 g geriebenen Hokkaido-Kürbis und 200 g geriebene Mandeln in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einem Kuchenteig verrühren.



Den Teig in eine Guglhupfform füllen und bei 180 °C für ca. 50-60 Minuten backen.



Das Ganze für einen zweiten Kuchen wiederholen.



Die Kuchen auskühlen lassen und ihre Böden mit einem Messer glatt schneiden.



Nun die Fondant-Vorlage ausdrucken und schneiden.



Den schwarzen Fondant ca. 0,5 cm dick ausrollen, die Vorlage auflegen und mit einem Messer nachziehen.



Jetzt 200 g Sahne und 1 Päckchen Sahnesteif zusammen aufschlagen.



In einer anderen Schüssel 400 g Frischkäse zusammen mit 80 g Puderzucker und orangefarbener Lebensmittelfarbe verrühren.



Die geschlagene Sahne unterrühren.



Den ersten Kuchen mit der Schnittfläche nach oben legen und mit der Frischkäsecreme bestreichen.



Den zweiten Kuchen darüber legen und den gesamten Kürbiskuchen ringsum mit der Creme bestreichen. Für eine kleine Überraschung beim Aufschneiden, kann man die Mitte des Kuchens mit Schokolinsen befüllen.



Nun das Fondantgesicht ausrichten und andrücken.



Jetzt noch die Caketopper aus der Vorlage ausschneiden...



... und mit Heißkleber einen Schaschlikspieß auf die Rückseite kleben. Den Kuchen damit verzieren.



Lasst es euch paw-tastisch gut schmecken!
Happy Halloween!