

Kuh-Kuchen

erfreut jedes Kinderherz! 😊



Ein simpler Geburtstagskuchen der mit seiner Optik punktet!
Hergestellt mit unserem Weissmehl/Zopfmehl



Kuchenteig: Butter rühren bis sich Spitzen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft dazurühren. Eier nach und nach dazugeben und weiterrühren bis die Masse schaumig hell ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben und zu einem glatten Teig rühren. Die Springform mit Backpapier auskleiden und den Teig in die Form füllen.

Backen: Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen auf der zweituntersten Rille 40 – 50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit einem Zahnstocher eine Backprobe machen; bleibt kein Teig kleben, ist der Kuchen fertig gebacken. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Kuh zuschneiden / verzieren: Falls nötig die Wölbung des Kuchens wegschneiden. Kuchen mit der Bodenseite nach oben hinlegen und gemäss Schnittmuster schneiden. Die Stücke auf einer Unterlage zusammensetzen. Wer möchte, kann die einzelnen Teile mit wenig geschmolzener Schokolade zusammenkleben. Schokoladenglasur schmelzen und den Kuchen damit überziehen (Mund freilassen). Für die Mund-Glasur Puderzucker, Wasser und Sirup zu einer streichfähigen Masse verrühren und auftragen. Anschliessend die gesamte Verzierung auf den noch feuchten Überzug platzieren. Für das Kleeblatt den Marzipan auswallen, vier Herzchen ausstechen und am Mund anbringen.

Kuchenteig (Springform 26 – 28 cm):

300 g	Butter, zimmerwarm
300 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone, abgeriebene Schale
3 EL	Zitronensaft
6	Eier, zimmerwarm
300 g	Rytz Weissmehl
1 ½ TL	Backpulver

Verzierung (gemäss Bild):

250 g	Schokoladenglasur
etwas	Schokostreusel (für die Ohren)
etwas	Kokosraspeln (für die Flecken)
2	süss-saure Gummiringli (für die Augen)
2	Schokokugeln (für die Pupillen)
2	Lakritzschnecken (für die Wimpern und Nasenlöcher)
etwas	Schokoladenpulver (für die Hörner)
ca. 20 g	Grüner Marzipan (für das Kleeblatt)

Glasur (für das Maul):

40 g	Puderzucker
1 TL	Wasser oder Zitronensaft
wenige	Tropfen Himbeersirup

Schnittmuster

