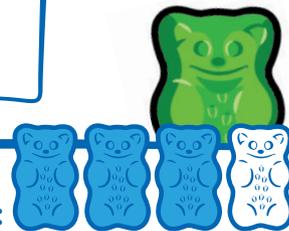


HARIBO

Kicker Kuchen

Schwierigkeitsgrad:



Mit diesem Schoko-Vanille-Kuchen spielt man sich in die Herzen der Fans. Buttercreme, Pasta Basta und Goldbären machen das Team komplett und sorgen für Applaus von den Rängen. Anpfiff!

Zutaten:

Vanille-Teig

6 Eier
150 g Zucker
2 Packungen Vanillezucker
190 g Mehl
1 EL Vanilleextrakt

Schoko-Teig

6 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl
30 g Kakaopulver

Buttercreme

400 g Butter
200 g gezuckerte Kondensmilch
50 g Kokosraspeln
2-3 EL Kokosmilch

Dekoration

Grüne Lebensmittelfarbe
Lebensmittelstift (schwarz)
50 g Fondant
Kokosraspeln
HARIBO Goldbären
HARIBO Pasta Basta Apfel

Außerdem

Kleines Backblech (30 x 40 cm)

So geht's:

1. Halbzeit: Vanille-Teig

Anpfiff: Für den Vanille-Teig die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach unterheben und den Vanille-Extrakt einträufeln. In eine gefettete, eckige Backform füllen und bei 180 Grad für ca. 15 Minuten backen.

2. Halbzeit: Schoko-Teig

Abspielen: Während der Vanille-Teig im Ofen ist, den Schoko-Teig vorbereiten. Eier und Zucker verrühren und eine Mischung aus Mehl und Kakaopulver einrühren. Sobald der Backofen frei ist, kommt auch der Schoko-Teig für 15 Minuten hinein.

3. Verlängerung: Buttercreme

Nach Abpfiff – die beiden Kuchen-Schichten sind gebacken und ausgekühlt – ist es Zeit, die Creme zuzubereiten. Einfach die Butter aufschlagen, Kondens- und Kokosmilch langsam unterrühren und die Kokosraspeln hineingeben. Nach Wunsch schon hier grüne Lebensmittelfarbe zugeben. Kurz kühl stellen.

4. Deko im Elfmeterschießen

Jetzt konzentriert verwandeln! Die Creme auf den Schokokuchen auftragen und Goldbären darauf verteilen. Vanillekuchen draufsetzen, mit der restlichen Creme einstreichen. Kokosraspeln mit Lebensmittelfarbe grün färben und an den Seiten des Kuchens verteilen.

5. Siegerehrung

HARIBO Pasta Basta Apfel als Rasen auslegen und Spielfeldmarkierungen aus Fondant aufbringen. Einen Fondant-Ball rollen und schwarze Flecken mit Lebensmittelstift malen. Goldbären als Spieler mit etwas Wasser anfeuchten und aufs Spielfeld stellen. Jubel, Konfetti und Begeisterung!

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

