



Dino-Vulkan-Kuchen

Zutaten für den Schokoladenkuchen:

- 4 Eier (Größe M)
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Milch
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Speisestärke
- 25 g Backkakao
- 250 g flüssige Butter
- Backform (Ø 26 cm)

Zutaten für den Lava-Marmorkuchen:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 1 EL Milch

Für den roten Teig zusätzlich:

- Rote Lebensmittelpaste

Für den braunen Teig zusätzlich:

- 1 EL Milch
- 1 TL Backkakao
- Kleine Gugelhupfform (Ø 15 oder 16 cm)

Zutaten für die Vanille-Zuckerglasur:

- 200 g Puderzucker
- 30 ml Wasser
- 1 TL Vanille-Extrakt
- Grüne Lebensmittelpaste

Zutaten für die Lava-Schokoglasur:

- 150 g weiße Schokolade
- 2 TL Kokosfett (Optional auch Butter oder Öl)
- Rote Lebensmittelpaste

Zutaten für die Palmen:

- 50 g weiße Schokolade
- Grüne Lebensmittelpaste
- Plastik-Spritzbeutel
- Salzstangen
- Silikonunterlage oder Backpapier

Dekoration:

- Schokoladenkekse
- Schokoladen-Milch-Eier
- Dinosaurier-Figuren
- Optional: Wunderkerzen



Schokoladenkuchen backen

Die Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann den Zucker und den Vanillezucker einstreuen und zwei Minuten weiterschlagen. Zuletzt die Milch unter Rühren hinzufügen.



Das Mehl, das Backpulver, die Speisestärke und den Backkakao mischen, in zwei Portionen in den Teig sieben und bei niedrigster Stufe in den Teig rühren.



Zuletzt die flüssige Butter kurz einrühren.



Den Teig in eine gefettete Backform mit einem Durchmesser von 26 cm füllen.
TIPP: Ein Blatt Backpapier auf den Boden einspannen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 30 Minuten backen und danach komplett abkühlen lassen.



Lava-Marmorkuchen backen

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz geschmeidig rühren.



Die Eier auf höchster Stufe unterrühren.



Das Mehl und das Backpulver mischen und mit einem Esslöffel Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.



Den Teig in drei gleich große Portionen aufteilen. Die erste Portion Teig mit dem Backkakao und der Milch verrühren.



Die zweite Portion Teig mit roter Lebensmittelpaste einfärben. Die letzte Portion Teig bleibt hell.



Nun abwechselnd die drei Teigportionen in Schichten in die kleine, eingefettete Gugelhupfform füllen. Die Form bis 1 cm unter den Rand befüllen. Unsere Gugelhupfform ist 15 cm groß und deshalb bleibt etwas Teig übrig. Für 16 cm passt die Menge genau.



Den Kuchen im vorgeheizten Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 45 Minuten backen, danach in der Form abkühlen lassen.



Palmen vorbereiten

Schmelze 50 g weiße Schokolade über einem Wasserbad. Achte darauf, dass die Schokolade bei geringer Temperatur schmilzt und nicht zu heiß wird. Dadurch wird sie später nach dem Abkühlen richtig schön fest. Färbe die flüssige Schokolade mit grüner Lebensmittelpaste ein.



Fülle die grüne Schokolade in einen Plastik-Spritzbeutel und verknote das obere Ende. Schneide die Spitze des Spritzbeutels ab.



Spritze einen Punkt auf die Silikonmatte oder das Backpapier und lege eine Salzstange darauf. Dann zeichne vier Palmenblätter mit der Schokolade ein.



Fülle die Palmenblätter mit der Schokolade aus. Achte darauf, dass die Schokolade schön dick ist und dass die Mitte der Salzstange ebenfalls mit Schokolade bedeckt ist. Bereite vorsichtshalber drei Palmen vor, falls später eine beim Abziehen kaputt gehen sollte. Die Schokolade muss jetzt komplett abkühlen und aushärten.



Vulkan-Kuchen zusammenbauen

Nun bereiten wir die Dekoration vor. Dazu werden ein paar Schokoladen-Milch-Eier in der Mitte halbiert und weitere Eier bereitgestellt.



Dann werden die Schokoladen-Kekse zerbröselt.

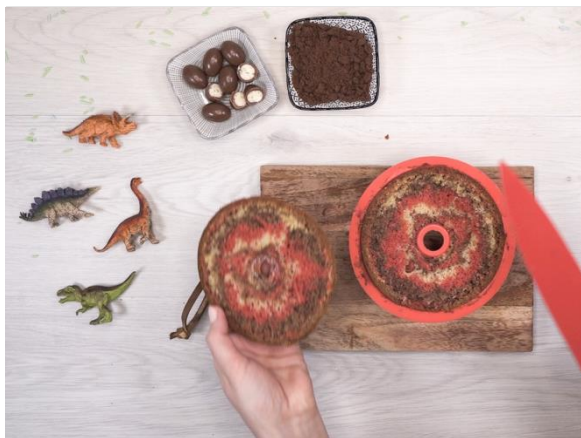


Vanille-Zuckerglasur anrühren

Gib den Puderzucker in eine Schüssel. Dazu kommt ein Teelöffel Vanille-Extrakt und 30 ml Wasser. Verrühre alles zu einer Zuckerglasur.



Die Glasur wird mit grüner Lebensmittelpaste eingefärbt.



Der Marmorkuchen wird oben gerade zugeschnitten und dann vorsichtig aus der Form genommen.

Die Dino-Figuren werden gut abgewaschen und ebenfalls bereitgestellt.



Lege den Schokoladenkuchen auf eine Tortenplatte und gieße die grüne Vanille-Zuckerglasur über den Kuchen. Dabei darf auch etwas Glasur über den Kuchen laufen.



Der Vulkan-Marmorkuchen wird jetzt an den Rand des anderen Kuchens aufgestellt. Jetzt können Kekskrümel um den Vulkan verteilt werden.



Die Kekskrümel kannst du ebenfalls punktuell auf der Glasur streuen. Dann können noch kleine Dino-Figuren aufgestellt werden.



Die Schokoladen-Milch-Eier verwandeln sich zu Dino-Eiern, die noch auf dem Kuchen platziert werden.



Lava-Schokolade

150 g weiße Schokolade über dem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen und 2 TL Kokosfett dazugeben. Du kannst statt Kokosfett aber auch Butter oder Öl verwenden.



Dann die Schokoladenglasur mit viel roter Lebensmittelpaste einfärben.



Die Lava-Schokolade über den Vulkan-Kuchen verteilen.



Zum Schluss noch zwei Palmen in den Kuchen stecken.



TIPP: In den Vulkan-Kuchen kannst du Wunderkerzen stecken und diese kurz vor dem Servieren anzünden. Der Vulkan bricht jetzt aus!



Gut gemacht!
Viel Spaß mit dem Dino-Vulkan-Kuchen! Lasst es euch schmecken!