

Spirit Kuchen

Zutaten Kuchen:

- 4 Eier
- 200 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 90 ml Milch
- 100 g Schokoladendrops
- Backform (Ø 24 cm)

Kuchen-Dekoration:

- 300 g weiße Schokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Butter
- Zwei Plastik-Spritzbeutel
- Backpinsel
- Spachtel
- 50 g hellblauer Fondant
- Speisestärke
- Blauer Lebensmittelstift
- Kreisausstecher
- Fondantmesser
- Silikonmatte
- Fondantrolle



Kuchen backen

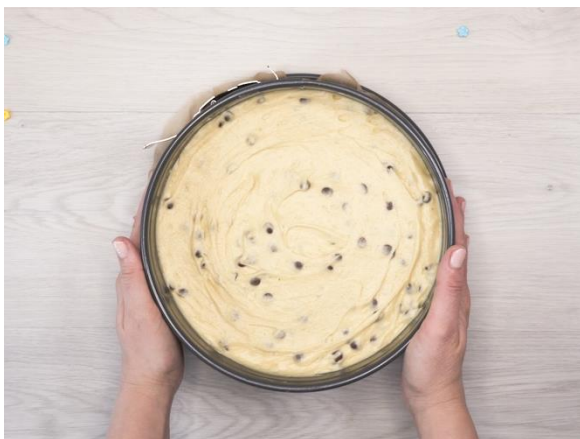
Die Eier mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.



Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermengen und in zwei Portionen in den Teig sieben und im Wechsel mit der Milch unterrühren.



Zum Schluss die Schokoladendrops mit einem Löffel unter den Teig heben.

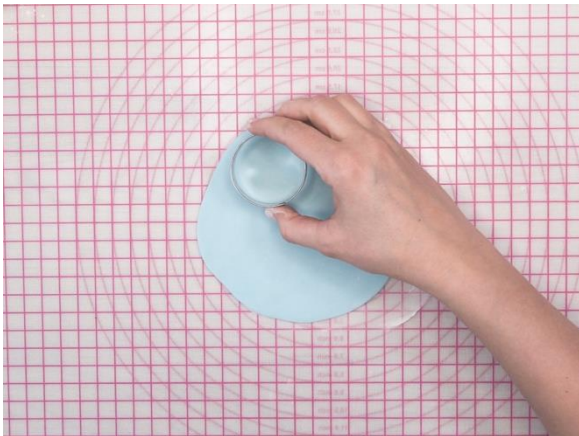


Den Teig in eine eingefettete Springform (Ø 24 cm) füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze mit 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 45-50 Minuten backen. Dazu gerne die Stäbchenprobe machen, um zu schauen, ob der Kuchen schon durchgebacken ist. Das ist er, wenn der Teig nicht mehr am Stäbchen klebt. Der Kuchen muss nach dem Backen komplett abkühlen.

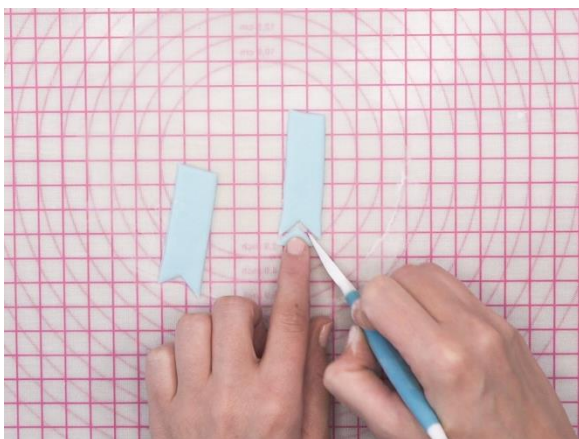


Orden basteln

Auf einer Silikonmatte den hellblauen Fondant mit etwas Speisestärke mit einem Rollstab ausrollen.

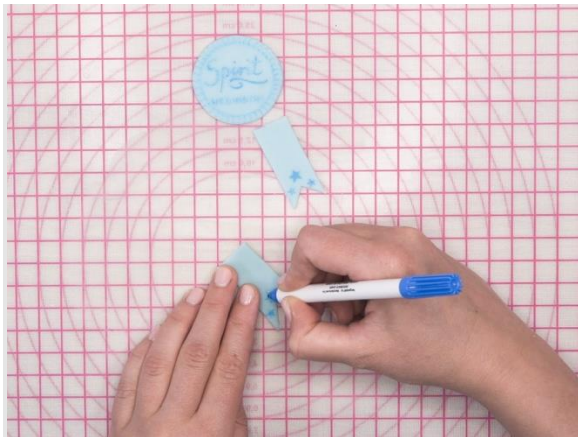


Mit einem Kreisausstecher einen Kreis ausstechen.



Mit einem Fondantmesser werden zwei Bänder ausgeschnitten. An einem Ende wird jeweils ein Dreieck ausgeschnitten.

Der Fondant muss 24 Stunden trocknen. Deswegen sollte der Orden einen Tag vorher angefertigt werden.

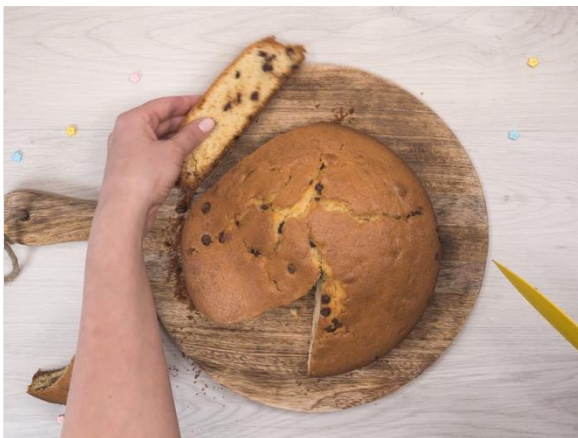


Wenn der Fondant ausgehärtet ist, kann er mit einem blauen Lebensmittelstift bemalt werden.



Kuchen zuschneiden

Wenn der Kuchen kalt ist, kann er zugeschnitten werden. Dazu wird ein „Dreieck“ aus dem Kuchen geschnitten, sodass die Pferdeschnauze und der Hals zu erkennen sind. Das Dreieck kann leicht gewellt geschnitten werden.



Außerdem wird der Rand der Nase und Stirn etwas gerade geschnitten.



Das ausgeschnittene Dreieck wird zu zwei Pferdeohren zugeschnitten. Dazu kann ein Ohr etwas Kuchenhöhe verlieren, damit die Ohren noch dreidimensionaler aussehen.

TIPP: Falls dein Kuchen auf der Oberfläche sehr ungerade gebacken ist, dann kannst du diesen auch etwas gerade schneiden.



Den Kuchen in Spirit verwandeln

250 g weiße Schokolade über dem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen. Von 100 g Vollmilchschokolade so viel dazugeben, bis die gewünschte hellbraune Farbe erreicht ist. Hier wurden 80 g Vollmilchschokolade verwendet.



Die Butter unter die Schokolade rühren, sodass eine hellbraune Schokoladencreme entsteht.



Diese jetzt über den Kuchen gießen und mit einem Silikonschaber oder Spachtel die Schokoladencreme auch an den Seiten des Kuchens verteilen und überall glatt streichen.



Der Kuchen muss jetzt erst mal kurz durchkühlen, sodass die Schokoladencreme fester wird.



Danach die Schokoglasur nochmal glatt streichen.



Nun 50 g weiße Schokolade über dem Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen.



Zwei Esslöffel werden in einen Spritzbeutel gefüllt und fest zugeknötet.



100 g Zartbitterschokolade über dem Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen und vier Esslöffel in einen Spritzbeutel füllen.



Jetzt ist alles vorbereitet und der Kuchen verwandelt sich in Spirit. Der Kuchen wird zuerst aus der Kühlung geholt. Mit einem Backpinsel wird mit der weißen Schokolade Spirits Stirn aufgemalt. Die Schokolade kurz fest werden lassen.



Die Nase und die Mähne wird mit Zartbitterschokolade aufgepinselt.



Die Spitzen der Spritzbeutel klein aufschneiden, sodass der Durchmesser nicht zu groß wird. Mit der Zartbitterschokolade wird eine Augenbraue und dann das Auge aufgemalt.



Mit der Zartbitterschokolade wird bei jedem Ohr das Innenohr aufgezeichnet. Wenn noch Schokolade übrig ist, kannst du die Haare auch nachzeichnen.



Mit der weißen Schokolade den Augapfel ausmalen und eine Lichtreflexion auf die Pupille malen.



Die Bänder werden mit der weißen Schokolade auf den Kuchen geklebt. Dann wird über die Bänder Schokolade gespritzt und der Orden ebenfalls aufgeklebt.



Gut gemacht!
Der leckere Spirit Kuchen ist fertig!