



# Toggolino Kuhflecken-Kuchen

## Zutaten für den Teig:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geraspelte Schokolade
- Butter zum Einfetten der Backform
- Backform (Durchmesser 24 cm)

## Zutaten für die Dekoration:

- 70 g Butter
- 210 g Puderzucker
- 140 g Frischkäse
- Schuss Sahne
- 100 g dunkle Schokolade
- Spritzbeutel

## Materialien für die Wimpelkette:

- Zwei Schaschlikspieße
- verschiedenen Sorten Washi-Tape
- Schere
- Kleber
- Schnur
- Vorlage für Toggolino-Patches (am Ende der Bastelanleitung)



## Kuchen backen

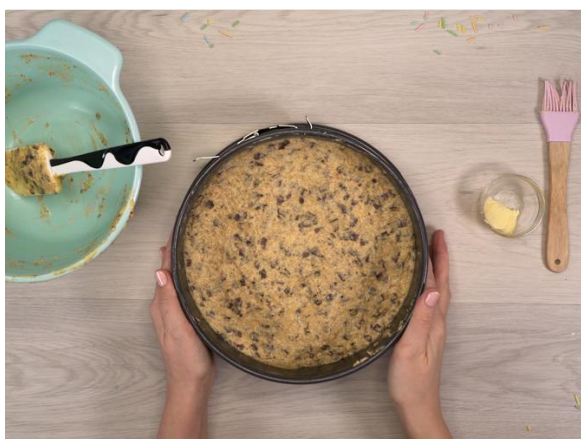
Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier dazu geben, bis eine schaumige Masse entstanden ist.



Das Mehl und das Backpulver mischen, in die Masse streuen und weiterrühren.



Zum Schluss die geraspelte Schokolade und die gemahlene Haselnüsse unterrühren.



Den Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Die Kuchenform mit etwas Butter einfetten, den Teig in die Form füllen und den Teig glatt streichen. Den Kuchen 30-40 Minuten im Backofen backen.

TIPP: Mit einem Zahnstocher kannst du in die Mitte des Kuchens stechen, um zu schauen, ob der Kuchen fertig ist. Das erkennst du daran, dass kein Teig mehr am Zahnstocher klebt.



### Frosting vorbereiten

Die Butter aufschlagen bis sie weiß wird. Dann ca. 2/3 des Puderzuckers dazu geben unditerrühren. Die Masse so lange aufschlagen, bis eine weiße Creme entstanden ist.



Wenn die Masse etwas zu fest ist, dann kannst du noch einen Schuss Sahne dazu geben. Aber nicht zu viel, damit das Frosting nicht zu flüssig wird.



Zum Schluss den Frischkäse unter die Masse rühren und das Frosting kalt stellen.



### **Kuchen bestreichen**

Wenn der Kuchen komplett abgekühlt ist, kannst du das Frosting aus dem Kühlschrank nehmen und den Kuchen bestreichen. Dazu kannst du dir einen Spachtel oder Teigschaber zur Hilfe nehmen.



### **Kuhflecken-Schokolade**

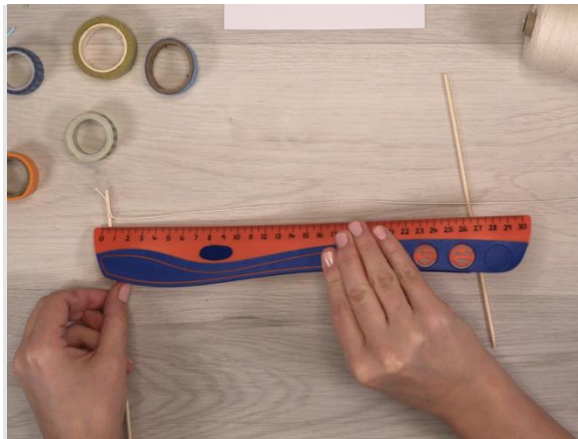
Die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen. Einen Spritzbeutel in ein Glas spannen und die Schokolade hineinfüllen. Den Spritzbeutel oben zudrehen und verknoten.



Den Kuchen kannst du auf einen Kuchenteller oder eine Kuchenplatte legen. Die Spitze des Schokoladen-Spritzbeutels mit einer Schere abschneiden. Schneide nur ein kleines Stück der Spitze weg, damit du eine kleine Öffnung erhältst. Je größer die Öffnung, um so dicker wird der Strich.

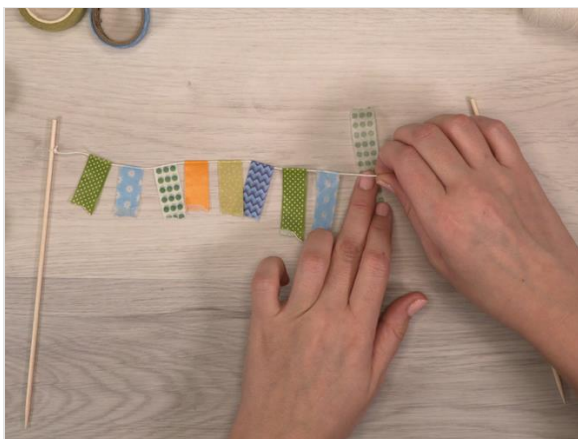


Auf dem glatten Frosting mit der Schokolade Kuhflecken aufmalen. Am einfachsten ist es, wenn du zuerst die Außenlinien aufmalst und dann erst die Kuhflecken ausmalst.

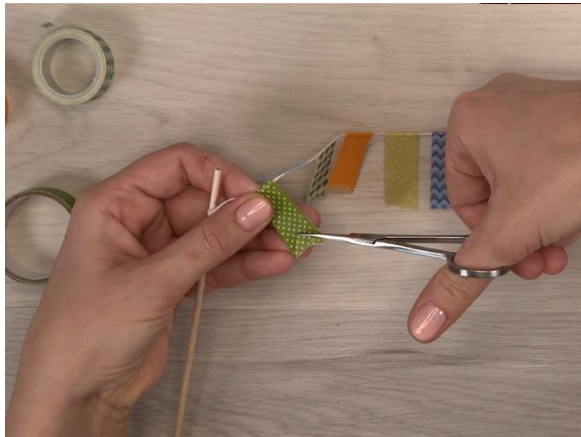


### Wimpelkette basteln

Knote eine Schnur mit ca. 30 cm Abstand an zwei Schaschlikspießen fest. Schneide die restliche Schnur am Knoten weg.



Suche dir mehrere Sorten Washi Tape zusammen und reiße jeweils ein ca. 6 cm großes Stück ab. Klebe das Stück bei der Hälfte an der Schnur fest und klappe die andere Hälfte so um, dass du das Tape genau übereinander kleben kannst. Wechsel das Tape und wiederhole das so lange bis die ganze Schnur beklebt ist.



Schneide ein Dreieck aus den Enden der Washi Tapes. Achte darauf, dass die Wimpel dabei alle gleich lang bleiben.



Schneide die kleinen Toggolino-Patches aus und klebe sie von vorne und hinten auf zwei Wimpel.



Stecke die Schaschlikspieße schräg in den Kuchen, so dass die Wimpelkette ganz leicht durchhängt.



Gut gemacht!

Vorlage Toggolino-Patches

