

Kleine Küchenhelden



Piratenschiff-Kuchen mit

Kinder SCHOKOLADE MILCH KAKAO

Zutaten:

Für den Teig:

- 120 g Mehl
- 65 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 75 ml Öl
- 60 ml Buttermilch
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** MILCH KAKAO (=100 g)
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade
- 10 Salzstangen
- 30 g runde Weingummi-Bonbons

Außerdem: 1 Kastenform 28 x 12 cm,
Schaschlikspieße mit gebastelten Segeln,
oder Deko-Papierfähnchen

Zubereitung:

1.

In einer Schüssel Mehl, Backkakao, Backpulver und Salz mischen.

2.

In einer anderen Schüssel Eier, Zucker, Öl und Buttermilch vermengen. Die Mehlmischung zu der Eiemischung geben und mit einem Teigschaber verrühren.

3.

Für die Reling des Schiffs von zwei Riegeln **Kinder SCHOKOLADE** MILCH KAKAO jeweils 1 Stück abschneiden. Diese gekürzten Riegel zusammen mit zwei ganzen Riegeln und einem der abgeschnittenen Stücke zur Seite stellen.
Den Rest der **Kinder SCHOKOLADE** MILCH KAKAO in einzelne Stücke schneiden und in den Teig mischen.

4.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben.
Bei 170 °C Ober-/Unterhitze oder 155 °C Umluft 30 Minuten lang backen.
In der Kastenform 5 Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und ca. 40 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Portionen: 16
Pro Portion: 40 g
Pro Portion: 216 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 55 Minuten
Davon aktiv: ca. 35 Minuten

Kleine Küchenhelden



Piratenschiff-Kuchen mit

Kinder SCHOKOLADE MILCH KAKAO

Zutaten:

Für den Teig:

- 120 g Mehl
- 65 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 75 ml Öl
- 60 ml Buttermilch
- 8 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** MILCH KAKAO (=100 g)
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade
- 10 Salzstangen
- 30 g runde Weingummi-Bonbons

**Außerdem: 1 Kastenform 28 x 12 cm,
Schaschlikspieße mit gebastelten Segeln,
oder Deko-Papierfähnchen**

Zubereitung:

5.

Die Oberseite des Kuchens mit einem Messer begradigen. Das eine Ende des Kuchens spitz zuschneiden, indem von jeder Seite ein kleines Dreieck abgeschnitten wird. Die abgeschnittenen Kuchenteile dürfen gerne genascht werden. Dann ca. 1/5 des Kuchens vom geraden Ende für den Aufbau des Schiffs abschneiden und zur Seite stellen.

6.

Die Sahne zum Kochen bringen und in eine Schüssel geben. Zartbitterschokolade hacken, hinzufügen und mit einem Schneebesen rühren, bis sie geschmolzen ist.

7.

Eine kleine Menge der Schokoladenmischung entnehmen und damit den Aufbau auf dem geraden Ende des Schiffes befestigen. Dann die Schokoladenmischung als Glasur über das ganze Schiff geben und mit einem Teigschaber glattstreichen. 5 Minuten abkühlen lassen.

8.

Während die Schoko-Glasur noch warm aber nicht mehr heiß ist, die restliche **Kinder SCHOKOLADE** MILCH KAKAO als Reling auf dem Rand des Decks befestigen. Auf beiden Seiten des Schiffes Salzstangen für die Ruder einstecken und Weingummi-Bonbons als Bullaugen andrücken. Mit Papierfähnchen dekorieren.

Portionen: **16**
Pro Portion: **40 g**
Pro Portion: **216 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 1 Stunde 55 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 35 Minuten**