

Fußballkuchen backen

Ihr braucht:

Für den Teig:

- 200 g Kakaopulver
- 2 Pk. Vanillezucker
- 260 g Zucker
- 360 g Butter oder Margarine
- 250 ml Milch
- 460 g Mehl
- 4 Tlf. Backpulver
- 6 Eier



Für die Dekoration:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 10 g Butter oder Margarine
- 1 Pk. grüne Lebensmittelfarbe
- Zuckerschrift
- Dekoration (z.B. 1 Pk. Haribo Goldbären, Zahnstocher und Papier für Wimpel, Lakritz)

Und so funktioniert es:

1. Butter/ Margarine, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Anschließend die Eier unterrühren.
2. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen.



3. Die Mehlmischung mit der Milch langsam unter die Buttermasse rühren. Falls die Teigmasse zu fest ist, etwas mehr Milch zugeben.
4. Backblech mit Wasser bestreichen und mit Backpapier auslegen. Anschließend den Teig auf das Blech füllen und glatt streichen.



5. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft auf der mittleren Schiene circa 40 Minuten lang backen. Kuchen abkühlen lassen, vom Blech lösen und auf einen kalten und harten Untergrund legen.



6. Weiße Kuvertüre und 10 g Butter/ Margarine auf einem heißen Wasserbad zergehen lassen und mit der Lebensmittelfarbe vermischen. Glasur auf den Kuchen streichen und erkalten lassen (oder eine fertige Tortendecke nutzen).
7. Mit Zuckerschrift das Fußballfeld einzeichnen und mit Gummibärchen als Spieler dekorieren. Das Tor mit Lakritz und mit Zahnstochern und Papier Wimpel basteln.



Fertig! Lasst es euch schmecken!