



Backen

Friedhof Kuchen



Schwierigkeit: Einfach



Dauer:

1 Std.



Du brauchst:

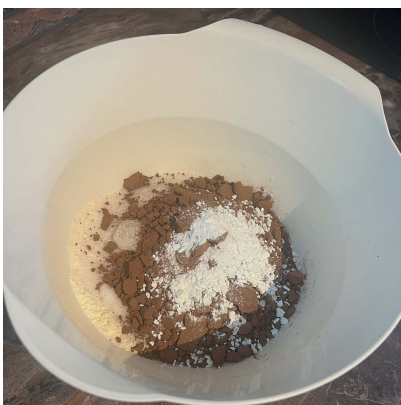
Für die Deko:

- 1 Pck. Schokoglasur Vollmilch oder Zartbitter
- 1 Pck. Oreo Kekse
- Grüne Schnüre
- Weiße Schokoküsse
- Butterkekse
- Dunkle Zuckerschrift

Für den Teig:

- Kuchenform
- Fett für die Form
- 5 Eier
- 2 große Tassen Mehl
- 1 ½ Tassen Zucker
- 1 Tasse Kakaopulver
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Wasser mit Sprudel

Anleitung:



Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und unterheben. Anschließend die Eier, das Öl und das Mineralwasser dazugeben und mit dem Mixer glatrühren. Den Teig in eine gefettete Form geben und für ca. 35-45 Minuten bei ungefähr 180 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis der Teig innen nicht mehr flüssig ist.

Während der Kuchen backt, kann der Belag vorbereitet werden. Hierfür werden die Oreo Kekse mit einer Reibe fein gerieben, dass winzig kleine Brösel entstehen, die aussehen wie Erde.



Basteln

Friedhof Kuchen



Den fertig gebackenen und ausgekühlten Kuchen mit der Schokoglasur übergießen und im Anschluss direkt die Kekskrümel auf der Schokolade verteilen.

Zu guter Letzt wird der Kuchen ganz nach Geschmack, aber vor allem schön gruselig dekoriert. Die weißen Schokoküsse bekommen schaurig-schöne Gespenstergesichter mit der dunklen Zuckerschrift verpasst, die Kekse werden zu Grabsteinen und die grünen Schnüre werden zu kleinen Grashalmen geschnitten und in kleine Löcher gesteckt.

Wir wünschen einen gruselig-guten Appetit!