

## Schatztruhe

### Zutaten (Teig)

5 Eier  
125 g weiche Butter  
170 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
300 g Dinkelmehl (Typ 630)  
8 g Weinsteinpulver  
1 Tasse Milch  
1/2 Tasse Schokostreusel (hier kann man auch super Reste von Schokoladenhasen/-nikoläusen verwenden)  
1/2 TL Kuchenmysterium



### Zutaten (Deko)

Kuvertüre  
Marzipan  
Zuckerperlen groß weiß  
kleine Zuckerperlen weiß und gold  
Zuckerschmuck (Ketten, Uhren etc.)  
Schokomünzen

### Zubereitung (Teig)

Eier, Zucker, Vanillezucker, Butter und Kuchenmysterium schaumig rühren. Milch dazu geben. Mehl, Weinsteinpulver und Schokostreusel unterrühren. im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 1 Stunde backen. Unbedingt Stäbchenprobe machen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

### Zubereitung (Deko)

Und jetzt geht es ans Verzieren. Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit anmalen, trocknen lassen. Den Kuchen einmal längs durchschneiden, so bekommt ihr den Deckel der Schatztruhe und die Truhe.

Marzipan dünn ausrollen und ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen legt ihr auf den Deckel und drückt sie etwas an. Darauf verteilt ihr dann die großen Zuckerperlen. Für den Corpus benötigt ihr nochmals zwei kurze Streifen Marzipan und 4 große Zuckerperlen.

# Küchentraum & Purzelbaum

Für das Schloss schneidet ihr ein 8-Eck aus Marzipan und drückt kleine Zuckerperlen als Schlüsseloch hinein. Das platziert ihr dann auf dem Korpus.

Nun könnt ihr die Truhe mit dem Schmuck und den Münzen füllen und den Deckel aufsetzen. Ich habe auf dem Deckel noch einen Totenkopf aus Marzipan platziert.

