

## Spinnennetzkuchen

### Zutaten

(für eine Springform ca. 20 cm Durchmesser)

#### Teig

125 g weiche Butter  
60 g Rohrohrzucker  
eine Prise Salz  
frischer Zitronenabrieb  
2 Eier  
90 g Dinkelmehl (Typ 630)  
35 g Speisestärke  
25 g gemahlene Mandeln  
1 TL Weinsteinpulver  
Saft von 1 Zitrone

#### Topping

100 g Puderzucker  
etwas Zitronensaft  
Zartbitter-Kuvertüre  
farbige Gummischnüre  
1 kleiner Schokokuss  
Zuckeraugen



### Zubereitung

Die Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mandeln, Mehl, Stärke und Weinsteinpulver mischen und portionsweise unterrühren. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

Den Teig in die gefettete Springform geben und bei 175°C Grad im Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Den fertigen Kuchen kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Topping bereitet ihr einen Zuckerguss zu und überzieht den Kuchen damit. Mit der geschmolzenen Kuvertüre zeichnet ihr ein Spinnennetz auf den Zuckerguss.

Für die Spinne nehmt ihr einen Schokoguss und befestigt mithilfe des Zuckergusses zwei Augen darauf und malt der Spinne ein (gruseliges) Gesicht. Aus den Gummischnüren werden die Beine auf das Spinnennetz gelegt und mit Zuckerguss oder Schokolade fixiert. Dann wird die Spinne darauf gesetzt.