

Halloween Kuchen in Kürbisform

Zutaten

5 Eier
210 g weiche Butter
150 g Rohrohrzucker
10 g Vanillezucker
300 g Dinkelmehl Typ 630
10 g Weinsteinpulver
1 Tasse Milch zimmerwarm
100 g Schokostreusel

Belag/Dekoration

Puderzucker
Karottensaft
Zartbitterkuvertüre
Schokostreusel



Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und einzeln unterrühren.
2. Milch dazugießen. Mehl, Weinsteinpulver und Schokostreusel dazugeben und kurz unterrühren.
3. Auf ein mit Backpapier belegten Blech geben und bei 175°C Umluft ca. 40-45 Minuten backen. Stäbchentest machen!
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Belag/Dekoration

1. Kuchen vom Blech nehmen und die Umrisse eines Kürbisses ausschneiden. Mit einem Messer Augen, Nase und Mund in den Teig ritzen und vorsichtig mit einem Kaffeelöffel etwas Teig herauskratzen.
2. Aus Karottensaft und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen, der sich gut verteilen lässt. Den Kuchen damit überziehen.
3. Kuvertüre schmelzen und die Umrisse von Augen, Nase und Mund damit nachziehen.
4. Augen, Nase und Mund mit Schokostreuseln oder dunklen, kleinen Schokolinsen füllen. Als Stiel könnt ihr eine Lakritzstange verwenden.

Tipp: aus den Kuchenresten könnt ihr Cakepops formen. Einfach mit etwas Frischkäse vermischen und zu Kugeln formen.