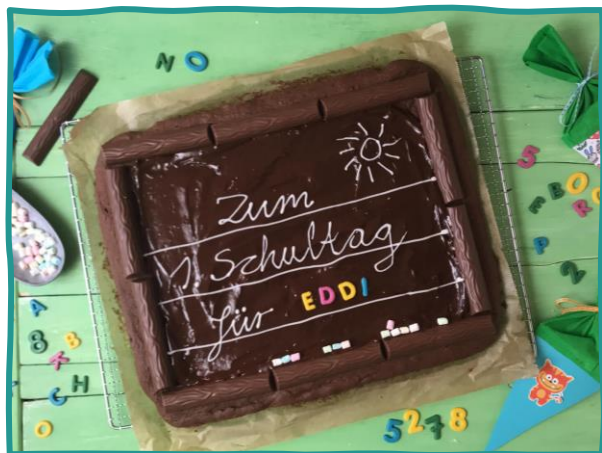


## REZEPTE ZUM SCHULANFANG

### EINSCHULUNGSKUCHEN

Schokokuchen mögen alle, oder? Deshalb backen wir für den Schulanfang einen besonders schokoladigen Einschulungs-Kuchen. Jetzt kann die Einschulung für unsere kleinen ABC-Schützen kommen.



#### Für 1 Backblech:

- 250 g Butter
- 300 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 5 Eier Gr. M
- 200 g Schlagsahne
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Puderzucker
- 10 Schokoriegel
- Nach Belieben: ABC Schokobuchstaben und Mini-Marshmallows

### UND SO GEHT'S:

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Das Backblech fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen. Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen Zucker und Eier mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. Den Butter-Schokomix unterschlagen.
3. Mehl und Backpulver gut vermischen und zusammen mit 100 g flüssiger Sahne ebenfalls unterrühren. Den Teig aufs Backblech geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, es darf kein Teig am Holzstäbchen kleben. Den Schokokuchen abkühlen lassen.
4. Für die Glasur Vollmilchschokolade fein hacken. 65 g flüssige Sahne in einem Topf erhitzen und ganz kurz zum Kochen bringen. Den Topf von der Hitze nehmen und die gehackte Schokolade in die heiße Sahne geben. Kurz schmelzen lassen, dann verrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.
5. Die Schokoriegel so auf dem Kuchen verteilen, dass sie den Tafelrahmen bilden. Den Schokoguss in die Mitte geben und bis zu den Duplos verstreichen.
6. Für den Zuckerguss Puderzucker und 3-4 EL Sahne verrühren, so dass ein zähcremiger Guss entsteht. Den Zuckerguss in eine Spritztüte oder in einen Gefrierbeutel geben und ein kleines Loch (ca. 2 mm) in die Spitze schneiden. Die Tafel dann nach Lust und Laune beschriften und verzieren. Bei uns kommen zusätzlich ABC Schokobuchstaben und Mini-Marshmallows als „Kreidestückchen“ zum Einsatz.