Rezept

"Gute Besserung"-Kuchen

Ein Rezept von "Gute Besserung"-Kuchen, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **120 g** weiche Butter
- **2** Eier (M)
- **1 TL** Backpulver
- **2 EL** Milch
- **120 g** Zucker
- **120 g** Mehl
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **2 EL** Kakaopulver

FÜR DIE GARNITUR:

- **½** Rezept Schokoglasur (siehe Rezept-Tipp)
- rote Lebensmittelfarbe
- **½** Rezept Royal Icing (siehe Rezept-Tipp)
- **50 g** weißer Fondant

AUSSERDEM:

- **2** kleine Kastenformen (je 10 cm lang)
- **1** kleine Spritztüte
- Butter für die Formen
- Modellierstab Nr. 2 und 6

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Mini-Kuchen à 4 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, die Kastenformen einfetten. Für den Teig alle Zutaten außer dem Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die Formen füllen und 30 - 35 Min. im Ofen (Mitte) backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus den Formen lösen.

2. Kuchengitter in ein tiefes Backblech stellen, die Kuchen da-raufsetzen. Die flüssige Schokoladenglasur gleichmäßig darüber verteilen. Kuchen ruhen lassen, bis die Glasur komplett fest ist.

3. Royal Icing mit der Lebensmittelfarbe einfärben und in die Spritztüte füllen. An der Spitze eine kleine Ecke abschneiden.

4. Den Fondant weich kneten, 2 mm dick ausrollen und Rechtecke (1 ½ × 5 cm) mit abgerundeten Ecken ausschneiden. Mit den Modellierstäben feine Linien und kleine Löcher eindrücken und die Rechtecke mit dem Icing so verzieren, dass sie wie Pflaster aussehen. 1 Std. trocknen lassen.

5. Mit dem übrigen Icing Grüße und Gute-Besserung-Wünsche auf die Kuchen schreiben und die Pflaster mit dem Icing an den Kuchen befestigen.