Rezept

Pferdekopf

Ein Rezept von Pferdekopf, am 12.10.2024

Zutaten

4	Eier
200 g	Rapsöl
1 EL	abgeriebene Zitronenschale
120 g	Kartoff elmehl
150 g	Kakao-Fettglasur
	glutenfreie bunte Schokolinsen (M&Ms)
ca. 250 g	Buttermilch mit Pfirsich oder Zitronengeschmack
200 g	Zucker
200 g	fein gemahlene Hirse
1 Pck.	glutenfreies Backpulver
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit zwei Lagen Backpapier, die sich in der Mitte ca. 10 cm überlappen, belegen. Für den Teig eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen, mit Buttermilch auf 450 g auffüllen und das Öl dazugießen. Den Zucker und die Zitronenschale dazugeben und alles mit einem Schneebesen verquirlen.

2. Hirse-, Kartoffelmehl und Backpulver miteinander mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiermasse rühren. Den Teig auf das Blech gießen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.

3. Die fertige Kuchenplatte samt Backpapier auf ein Gitter gleiten lassen. Aus dem noch warmen Kuchen mit einem spitzen Messer einen Pferdekopf ausschneiden, dabei darauf achten, dass der Hals nach unten breiter zuläuft. Die nicht mehr benötigten Randteile entfernen. Den Pferdekopf auskühlen lassen.

4. Für die Garnitur die Fettglasur in einem heißen Wasserbad schmelzen. Aus Puderzucker und 1 TL Wasser einen Guss anrühren. Anhand der Abbildung mit einem Löffel das Zaumzeug auftröpfeln und mit Schokolinsen besetzen. Mithilfe eines Esslöffels mit der flüssigen Fettglasur streifenweise Mähne und geschwungene Stirnfransen »aufmalen«. Mit je 1 braunen Schokolinse ein Auge und eine Nüster und mit Fettglasur den Mund anbringen.

5. Den fertigen Pferdekopf mit dem Backpapier auf eine große Platte gleiten lassen. Die Backpapierstücke auf beiden Seiten fassen und vorsichtig unter dem Kuchen hervorziehen.