

Rezept

Piratenschiff mit Bärchen-Crew Torte

Ein Rezept von Piratenschiff mit Bärchen-Crew Torte, am 16.02.2025

Zutaten

120 g weiche Butter	120 g Zucker
3 Eier (Größe M)	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	150 g Mandeln, gemahlen
Salz	50 ml Milch
100 g Schokoraspel	1 Glas Schattenmorellen
200 g Zartbitterschokolade	Butter und Mehl für die Form
Lakritzschnecken	Tonpapier
weißer Kreidestift	Kleber
2 Schokoladenstäbchen	Gummibärchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen und unter die Buttercreme rühren. 1 Prise Salz dazugeben und die Milch zum Schluss unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Die Schokoraspel unter den Teig rühren. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und ebenfalls unter den Teig heben. Die Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen.
3. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen. Die Schokolade über dem heißen Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
4. Den kalten Kuchen rundherum mit der flüssigen Schokolade bestreichen. An den Seiten die Lakritzschnecken wie Bullaugen ankleben. Aus Tonpapier 2 Segel schneiden. Einen weißen Totenkopf auf jedes Segel malen. Oben und unten je ein Loch hineinstecken und die Schokoladenstäbchen durch die Segel fädeln. In den Kuchen stecken. Gummibärchen-Piraten auf das Schiff setzen und den Kuchen so servieren.