

Rezept

Pocahontas-Kuchen

Ein Rezept von Pocahontas-Kuchen, am 02.10.2023

Zutaten

Für den Kuchen

1 Bio-Zitrone	250 g Butter
200 g Zucker	1 Prise Salz
5 Eier (M)	250 g Mehl
2 TL Backpulver	

Für die Deko

400 g Zartbitter-Kuvertüre	20 Schkosticks
20 Schokotropfen	20 rosa Schokolinsen
10 Fruchtgummistreifen	rote und grüne Zuckerschrift

Außerdem

10 Eisstiele	Fotokarton
--------------	------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 35 g F, 8 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Ein tiefes Backblech (40 × 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, Oberfläche glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen.
2. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und in ca. 8 × 13 cm große Stücke schneiden.
3. Die Kuvertüre klein hacken und über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
4. Backpapier auslegen. Kuchenstücke jeweils mit einer der schmalen Seiten und schräg an beiden langen Seiten in die Kuvertüre tauchen und auf das Backpapier legen. Eine Seite der Eisstiele in die Kuvertüre tauchen und dann unten in das Kuchenstück stecken. Jeweils 2 Schkosticks in die Kuvertüre tauchen und seitlich in den Kuchen stecken.

5. Schokotropfen, Schokolinsen und Fruchtgummistreifen mit etwas Kuvertüre ankleben. Feinheiten mit Zuckerschrift aufmalen. Aus dem Fotokarton Federn ausschneiden und oben in die Köpfe stecken.