

Feuer-Kuchen für den Feuerwehrgeburtstag



45-60 min.



6-10 Personen



einfach

Für den Kuchenteig:

- Butter 250 g
- Puderzucker 300 g
- Eier 4 Stk
- Zimt 1 Messerspitze
- Mehl 250 g
- Kakaopulver 35 g
- Vanillezucker 15 g
- Backpulver 7 g
- Schokoladenstreusel 80 g
- Milch 125 ml

Für die Dekoration:

- Schokolade 250 g
- Butter 50
- Kokosöl 1 EL
- alternativ kannst du auch eine fertige Kuchenglasur verwenden

Zum Verzieren:

- Schokolinsen in rot, orange, gelb
- Servietten in rot, orange, gelb

1

Erwärme die Butter etwas und schlage sie mit einem Rührgerät schaumig. Nach und nach gibst du den Puderzucker und den Vanillezucker dazu. Während du weiter rührst, schlägst du auch die Eier einzeln zur Butter-Zucker-Masse.

2

Dann vermengst du Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Zimt und fügst es zur flüssigen Masse aus Schritt 1 dazu.

3

Zum Schluss fügst du noch die Milch dazu und rührst die Schokostreusel unter.

4

Fette eine Gugelhupform ein und gieße deine Teigmasse in die Form. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 ° Umluft ca. eine Stunde.

5

Für die Glasur schmilzt du die Schokolade in einem Wasserbad. Gib die Butter dazu und verrühre beides zu einer glatten Masse. Wenn du die Glasur vom Wasserbad nimmst, rührst du noch den Esslöffel Kokosöl unter die Masse.

6

Sobald der Kuchen aus dem Ofen und abgekühlt ist, kannst du mit einem Pinsel die Schokoglasur überziehen. Die bunten Smarties klebst du auf die noch feuchte Schokolade auf.

7

Wenn die Glasur getrocknet ist kannst du mit den Servietten ein kleines Feuer in die Mitte des Kuchens setzen.

8

Dazu legst du eine rote, orangene und gelbe Serviette übereinander und faltest diese wie eine Blume in der Mitte zusammen. Setze dein kleines Feuer in die Mitte des Gugelhupfs und fertig ist dein Feuerkuchen für den Feuerwehrgeburtstag.

**Wir wünschen dir viel Spaß
bei deinem Feuerwehr Geburtstag!**