



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

OVOMALTINE-SCHOKOLADEN-KUCHEN MIT GEMÜSEBEETEN



ZUBEREITUNGSZEIT

5 Minuten

BACKZEIT

25 Minuten (plus
Dekorationszeit)

PORTIONEN

12

Dieser Motivkuchen ist nicht nur eine Freude fürs Auge, sondern ein wundervoller Vorbote des Sommers! Diesen malzig-schokoladigen Biskuit mit essbarer „Erde“, Gras aus grünen Kokosraspeln und Gemüse aus Fondant zu verzieren, ist eine tolle Beschäftigung für die ganze Familie.

ZUTATEN

Für den Kuchen:

- 235 g Butter, plus extra zum Fetten
- 235 g weicher brauner Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 40 g Ovomaltine
- 35 g Kakaopulver
- 80 ml Milch, warm
- 235g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eier

Für die Toppings:

- 100 g Schoko-Butterkekse
- 100 g Oreo-Kekse
- 70 g getrocknete Kokosflocken
- 1 - 2 TL grüne Lebensmittelfarbe
- 400 g Schokoladenaufstrich
- Verschiedenfarbiges Fondant, für die Modellierung des Dekogemüses
- Essbare Blumen, optional

ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 2) In einer Rührschüssel Butter, Zucker und Vanille zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- 3) In einer separaten Schüssel Ovomaltine, Kakaopulver und Milch zusammen mit 100 ml heißem Wasser zu einer dicken Masse verrühren. Anschließend zu der Butter-Zucker-Mischung hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
- 4) Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die Eier nacheinander und jeweils zusammen mit einem Esslöffel Mehl zu der Butter-Schokoladen-Mischung geben und verrühren.
- 5) Nun das restliche Mehl nach und nach unter die Masse rühren.
- 6) Die Backform mit etwas Butter einfetten. Den Teig in die Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen. Mit Hilfe der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Sollte noch etwas klebriger Teig am Holzspieß haften, für weitere 5 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.
- 7) Toppings vorbereiten: Die Kekse mit Hilfe einer Küchenmaschine zu Krümeln zerbröseln.
- 8) Die Kokosflocken mit der grünen Lebensmittelfarbe in einer Schüssel vermengen, sodass alle Flocken grün sind.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 9) Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist mit dem Schokoladenaufstrich bestreichen. Anschließend die Kekskrömel über den ganzen Kuchen streuen und vorsichtig andrücken, sodass sie auch richtig halten. Das ist die Erde der Beete.
- 10) Mit den Kokosflocken werden nun die Umrandungen der Beete gezogen. Vorsichtig einmal um den Rand des ganzen Kuchens verteilen und dann nach Belieben in der Mitte rechteckige Beete ziehen.
- 11) Mit dem Fondant nun nach Belieben verschiedene Gemüsesorten modellieren und auf die Beete aufteilen und mit essbaren Blumen verzieren.

Anmerkungen des Kochs:

- Um den Kuchen zu dekorieren, eine Auswahl an Gemüse aus dem Fondant formen oder essbare Blumen verwenden.
- Gemüse aus Fondant zu machen kann ein wenig zeitaufwendig sein. Während der Kuchen abkühlt, hat man hier die Zeit dazu. Karotten lassen sich beispielsweise ganz einfach mit orangem Fondant und etwas Petersilie formen.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com