



Halloweenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	300 g
Zucker	180 g
Vanille Zucker	8 g
Salz	
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	2 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	125 g
Fruchtgummi, Fledermäuse	50 g
essbare	50
Fruchtgummischnüre, grün	g

Zubereitung

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eier abwechselnd unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver in die Schüssel geben und kurz unterrühren.
2. Währenddessen eine Springform mit Backpapier auskleiden und die Ränder fetten. Den Teig in der Kuchenform verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel 2 EL Zitronensaft mit übrigem gesieberten Puderzucker zu einem Guss verrühren. Oberfläche des Kuchens damit überziehen und Fledermäuse, Gummischnüre und Gummitiere darauf verteilen. Zuckerguss fest werden lassen und Halloweenkuchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g