



PIÑATA KUCHEN



Piñata Kuchen für den Kindergeburtstag

Auf den Kindergeburtstag freuen sich die kleinen Weltentdecker mit zunehmenden Alter immer mehr.

Um auch mit dem Kuchen dem Geburtstagskind eine große Freude zu bereiten, stellt dieser Piñata Kuchen eine Alternative dar, die schon die Kleinsten begeistert. Ein simpel wirkender Kuchen mit einer süßen Überraschung im Inneren.

Mona von ichliebedeko.de



„Ich bin Mona, stolze Mami, Zeitschriften- und Kaffeesüchtig und blogge auf ichliebedeko.de über DIY, Lifestyle und das Mamisein. Globus kenne ich seit meiner Kindheit und kaufe schon immer dort ein. Daher freue ich mich sehr, dass ich meine Ideen im Weltentdecker Club mit Ihnen teilen darf.“

Zutaten

Für 2 Böden Biskuitteig:

| | |
|--------|----------------------------------|
| 100 g | Butter |
| 6 | Eier (Größe M) |
| 240 g | Zucker |
| 2 Pck. | Vanillezucker |
| 250 g | Weizenmehl |
| 2 | Gestrichene Teelöffel Backpulver |

Für die Creme:

| | |
|-------|--------------------------|
| 500 g | Sehr weiche Butter |
| | Abrieb einer Bio-Zitrone |
| 100 g | Puderzucker |

Für die Füllung:

| | |
|-------|--------------------|
| 200 g | Bunte Schokolinsen |
|-------|--------------------|

Für die Dekoration:

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 1 | Fertige weiße Fondantdecke |
| 150 g | Bunte Schokolinsen |
| 1 Tube | Weißer Zuckerschrift (als „Kleber“) |

Zubereitung

Schritt 1

Die Butter in einem Topf schmelzen und danach abkühlen lassen. Den Ofen auf etwa 160° vorheizen.

Schritt 2

Für den Biskuitteig (Achtung: Die Mengenangaben sind für 2 Biskuitböden, es wird ein Boden nach dem anderen zubereitet.) die Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen (ca. 1 Minute). Dann den Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und erneut eine Minute schlagen.

Schritt 3

Mehl mit dem Backpulver vermengen und langsam unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Danach langsam die Butter hinzufügen.

Schritt 4

Den Teig in eine vorgefettete Springform geben und etwa 40 Minuten auf dem unteren Rost backen.

Schritt 5

Den Vorgang für einen zweiten Biskuitboden wiederholen.

Schritt 6

Beide Böden auf einem Backgitter abkühlen lassen. Danach mit einem Faden teilen, so dass insgesamt 4 Böden entstehen.

Schritt 7

Für die Creme die weiche Butter mit dem Zitronenabrieb und dem Puderzucker schaumig schlagen.

Schritt 8

Bei zwei der vier Böden ein Loch in der Mitte ausstechen (z. B. mit einem großen Wasserglas).

Schritt 9

Den ersten, kompletten Biskuitboden auf eine Kuchenplatte setzen und mit Creme bestreichen. Danach den zweiten und dritten Boden aufsetzen und auch hier die Buttercreme zwischen den Böden verteilen.

Schritt 9

Nun die Schokolinsen in das entstandene Loch füllen.

Schritt 10

Den letzten Boden als Deckel obendrauf setzen und die restliche Buttercreme auf dem Deckel verteilen.

Schritt 11

Die Fondantdecke vorsichtig auf den Kuchen legen und glatt streichen. Mit den restlichen Schokolinsen verzieren. Fertig!

