



Marshmallow-Monster Schokokuchen

Mengenangabe für eine Springform mit 20cm Durchmesser

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

- 300g Mehl
- 8 Esslöffel Zucker
- 4 Esslöffel Milch
- 12 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Esslöffel Back-Kakao

FÜR DAS TOPPING:

- Frisia BBQ Marshmallows
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Kirschkonfitüre
- Lebensmittelfarbe: grün, rot
- Kokosraspeln
- Dekor-Augen

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel auf höchster Stufe zu einem luftigen Teig verquirlen
- Den Teig in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und ca. 20 min. bei 180 Grad Umluft backen
- Fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig in der Mitte quer durchschneiden

- Für die Zuckerglasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen. Nehmt lieber erst sehr wenig Zitronensaft. Die Konsistenz kann schnell zu flüssig werden. Nun einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe dazugeben und verrühren
- Die Dekor-Augen mit der Zuckerglasur auf die Mallows „kleben“. Zwischen die beiden Kuchenhälften passen ca. 10 Stück
- Weitere Mallows mit dem Zuckerguss verzieren. Dafür einige nur zum Teil in die Glasur tauchen, andere komplett mit dem Zuckerguss bedecken und trocknen lassen
- Den Rand des Kuchenbodens mit der Zuckerglasur bestreichen und in den Kokosraspeln drehen
- Den Boden mit der Kirschkonfitüre bestreichen und die Mallows darauf verteilen
- Den Rand des Kuchendeckels ebenfalls mit Zuckerglasur und Kokosraspeln verzieren
- Den Kuchendeckel dünn mit Kirschkonfitüre bestreichen und vorsichtig mit der bestrichenen Seite nach unten auf den mit Mallows belegten Boden setzen. Weitere Mallow-Monster oben auf dem Kuchen platzieren
- Für das „Blut“ eine weitere Zuckerglasur mit roter Lebensmittelfarbe mischen und damit den Kuchen und die Mallow-Monster verzieren
- Einige Mallow-Monster könnt ihr auch mit Trinkhalmen auf und zwischen kleine Kuchen stecken. Wir haben dafür Kokosmakronen benutzt

Wir wünschen euch eine gruselige
HALLOWEEN-PARTY!