

Eisenbahn-Kuchen

Zutaten für 1 Eisenbahnkuchen

- 2 Rührkuchen ([Grundrezept für schnellen Rührkuchen](#))
- 800 g Kuvertüre
- Smarties®
- Waffelröllchen (für den Schornstein)
- ein paar Mini-Butterkekse (für die Fenster)
- 14 runde Kekse (für die Räder)
- 2 Toffifee (für die Scheinwerfer)
- Süßigkeiten (für die Ladung nach Belieben)
- 2 Mikadostäbchen (für die Verbindung)



Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

So bereitest du den Eisenbahnkuchen zu:

1. Backe nacheinander 2 Zebrauchen in einer Kastenform. Alternativ kannst du auch fertige Rührkuchen nehmen.
2. Lasse die Kuchen sehr gut auskühlen, damit die Schokolade beim Dekorieren gut trocknet.
3. Schneide die Rührkuchen oben gerade, d.h. du entfernst die leckere Kruste. Aus diesen Resten kannst du wunderbar Cakepops backen oder sie direkt vernaschen.
4. Schneide nun einen Kuchen in der Mitte durch und bilde mit Hilfe eines Teelöffels 2 kleine Kuhlen. Die beiden Teile bilden die Hänger. So passen anschließend mehr Süßigkeiten darauf.

5. Beim zweiten Kuchen schneidest du ein Drittel ab. Daraus entsteht dann die Lok. Der kleine Teil des Kuchens dient als Führerhaus.
6. Schmelze nun die Kuvertüre im Warmwasserbad.

7. Bestreiche die Zugteile mit Kuvertüre.

8. Setze für die Lok das Drittel des Kuchens auf die andere Hälfte, so dass optisch eine Lok entsteht.

9. Dekoriere die Eisenbahn solange die Schokolade noch flüssig ist. Richtet euch gern nach unseren Vorschaubildern. Euer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

