

## Marienkäferkuchen

### Zutaten für 1 Marienkäferkuchen

#### Für den Schoko-Rührkuchen:

- 150 g Weizenmehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Natron
- 3 Eier
- 125 g Butter (weich)
- 100 ml [Buttermilch](#)
- 40 g Backkakao



#### Zum Verzieren:

- 250 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe (rot)
- 100 g Schokolade
- Smarties® (oder Schokoplätzchen)
- 2 Mikadostäbchen
- 2 Zuckeraugen

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### So bereitest du deinen Marienkäferkuchen zu

1. Rühre die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig.
2. Gib Mehl, Natron, Kakao und Buttermilch dazu und mixe alles zu einem cremigen Rührteig.
3. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform. Backe ihn 25 Minuten im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen. Lasse ihn anschließend gut abkühlen.
4. Schmelze die Schokolade im Wasserbad. Verrühre den Puderzucker mit 5-6 EL Zitronensaft und etwas roter Lebensmittelfarbe. Er sollte eine zähflüssige Konsistenz

haben.

5. Bestreiche den Kuchen mit dem roten Zuckerguss und der geschmolzenen Schokolade und verziere ihn wie auf meinem Bild zu einem Marienkäferkuchen.

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

