

Marienkäferkuchen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für einen Marienkäferkuchen:

- **Für einen Schokokuchen als Grundlage**
- 150 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Natron
- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 100 ml Buttermilch
- 40 g Kakaopulver
- **Zum Verzieren**
- [Zuckerguss](#)
- rote Lebensmittelfarbe
- etwas dunkle Kuchenglasur
- Smarties
- 2 Mikado-Stäbchen aus Schokolade
- Zuckeraugen oder anderer Gebäckschmuck

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Kinder lieben Rührkuchen, daher habe ich dir hier ein einfaches Rezept für einen Schoko-Buttermilch-Kuchen mitgebacht, der sich mit Zuckerguss und Schokolade kinderleicht in einen Marienkäfer verwandelt. Das Rezept geht schnell und eignet sich für Backanfänger, die Respekt vor komplizierten Motivtorten haben. Als Kinderrezept kann es auch schon allein von Nachwuchsbäckern zubereitet werden">

So bereitest du deinen Marienkäferkuchen zu

1. Heize den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.
2. Rühre die Eier mit dem Zucker und der Butter schaumig.
3. Gib dann alle anderen Zutaten für den Teig hinzu und rühre alles zu einem cremigen Rührteig.
4. Fülle den fertigen Teig in eine 26 cm gefettete Springform.
5. Backe den Kuchen für ca. 25 Minuten im Backofen.
6. Lasse den fertig gebackenen Kuchen gut abkühlen.
7. Schmelze in einem Topf die Kuvertüre.
8. Rühre in einer weiteren Schüssel den Zuckerguss mit der roten Lebensmittelfarbe an.
9. Dekoriere nun den Kuchen, wie auf unserem Bild abgebildet.

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

