

Ritterburg-Kuchen



Einmal Ritter sein - das wünschen sich viele kleine Jungs. Wenn es dann zur Ritterparty einen Ritterburg-Kuchen zum Geburtstag gibt strahlen sie über das ganze Gesicht.

Eine Ritterburg als Kuchen ist übrigens gar nicht schwer zu backen. Mit Hilfe einer [Burg-Backform](#) und unserem Rezept könnt ihr einen einfachen Marmor-Rührkuchen backen, den Kinder sowieso am allerliebsten essen. Dann noch hübsch verziert wird der Ritterburg-Kuchen zum Highlight an eurem Kindergeburtstag.

Zutaten für einen Ritterburg-Kuchen:

- **Zutaten für den Kuchenteig**
- 315 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 410 g Mehl
- 340 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 6 EL Milch
- 30 g Kakao

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 90 Minuten

Ritterburg-Kuchen in Backform backen

Zuerst stellt ihr von euren Zutaten 3 EL Milch, 15 Zucker und den Kakao beiseite. Für den Marmorkuchen im Burgdesign verrührt ihr den Rest zu einem geschmeidigen Rührteig.

Dann spült ihr eure Burg-Silikonbackform mit Wasser aus und gebt sofort ohne Abtrocknen und ohne Einfetten die Hälfte des Teiges hinein.

Die andere Teighälfte verrührt ihr mit dem Kakao, 15 g Zucker und 3 Esslöffeln Milch und gebt sie dann auf den hellen Kuchenteig in die Backform.

Mit Hilfe eines Holzstäbchens verrührt ihr die beiden Teige nun ganz grob.

Dann geht es für den Kuchen in der Burg-Backform bei 160°C Umluft für etwa 1 Stunde in den Backofen.

Lasst die Ritterburg in der Kuchenform dann nur kurz abkühlen, stürzt sie anschließend gleich auf ein Kuchenrost und nehmt direkt die Silikonbackform ab.



Ritterburg-Kuchen verzieren

Wenn der Ritterkuchen richtig ausgekühlt ist könnt ihr mit dem Verzieren beginnen. Mit Hilfe von Waffeln, Waffelröllchen, Schokoriegeln und zerbröselten Butterkeksen könnt ihr ein leckeres Burg-Arrangement basteln, über die das Geburtstagskind und seine Gäste begeistert herfallen werden.

Und da kleine Ritter ja auch immer auf Schatzsuche sind, könnt ihr im inneren des Ritterburgkuchen ein paar goldene Schokomünzen verstecken, die beim Anschneiden zum Vorschein kommen.



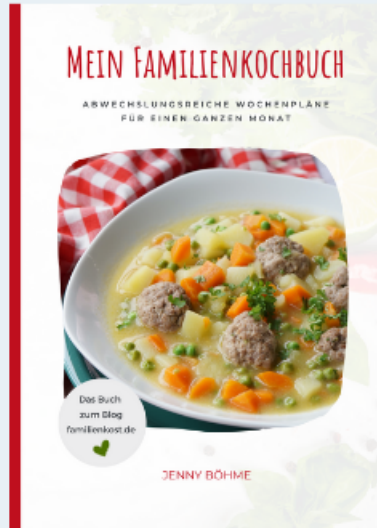
Sehr schön sehen auch gebastelte Ritterfahnen aus, die ihr an einem Holzstäbchen befestigen könnt.

Der Ritterkuchen auf unserem Bild war zur Überraschung des Geburtstagskinds zusätzlich mit einem [Leuchtschwert](#) und einem Plüschdrachen gefüllt.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>