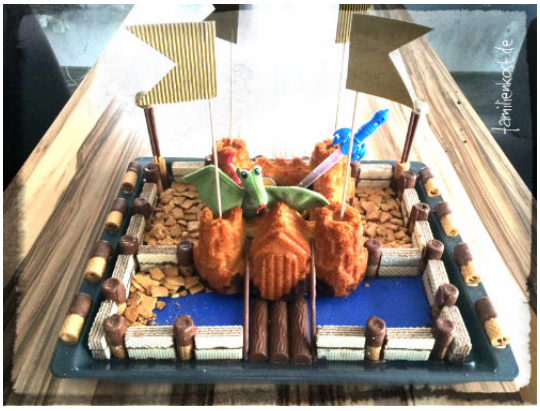
Ritterburg-Kuchen



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 Geburtstagskindes zusätzlich mit einem Leuchtschwert und einem Plüschdrachen gefüllt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.