Schatztruhe Kuchen

Zutaten:

- 1 Rührkuchen
- Kakao-Kuchenglasur
- bunte Süßigkeiten als Piratenschatz, bspw. Goldtaler und Zuckerperlen
- etwas weißer Fondant
- optional Goldspray, silberner oder goldener Gebäckschmuck
- weiße Schaummäuse

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

So machst du einen Schatztruhe Kuchen selber

1. Backe zuerst einen Kastenkuchen. Dafür empfehle ich dir mein einfaches Rührkuchenrezept, du kannst aber natürlich auch auf eine fertige Backmischung zurückgreifen.
2. Lass deinen Kuchen dann auskühlen und schneide ihn etwas oberhalb der Mitte längs durch. Die beiden Hälften bestreichst du nun rundherum mit Schokokuchen-Glasur. Lass sie gut trocknen.
3. In der Zwischenzeit kannst du schon mal deine Kuchenunterlage vorbereiten. Ich habe dafür einfach Backpapier zerknüllt und dann auf ein Holzblech gelegt - das erinnert ein bisschen an eine alte Schatzkarte.
4. Lege die beiden Kuchenhälften nun wieder übereinander auf das Brett und fülle sie mit deinen Süßigkeiten. Goldene Schokotaler und Zuckerarmbänder eignen sich wie gesagt ganz wunderbar dafür, aber auch Gummibärchen in verschiedenen Formen sind ein toller Hingucker.

   Verteile die Füllung etwas mehr in der vorderen Hälfte, so dass sich die beiden

Kuchenteile am hinteren Rand berühren. Stecke sie mit Zahnstochern fest.

5. Nun kannst du noch die Schatzsuche mit Riemen verzieren. Ich habe dafür etwas weißen Fondant benutzt - wenn du einen Piratenausstecher* hast, könntest du auch aus diesem noch Fondant ausstechen und in der Mitte der Truhe befestigen. Außerdem hatte ich noch essbares Goldspray, mit dem ich den Schatzkuchen etwas eingesprüht habe.

   Und ganz wichtig: weiße Schaumstoffmäuse sind rund um den Kuchen gekrochen.
6. Verteile zum Schluss noch einige Goldtaler rund um den Kuchen und freue dich dann auf die leuchtenden Augen der Kinder.

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