

Geburtstagstorte Hund

Zutaten

Für ca. 14 Stück

Für die Hälfte eines ofengrossen Bleches (ca. 35 × 21 cm)

Alufolie

Backblech

2 Cakeformen

Backpapier

Teig:

200 g Butter, zimmerwarm

200 g Zucker

1 Msp. Salz

6 Eigelb, zimmerwarm

3 EL Schokolade- oder Kakaopulver

1 dl Joghurt nature

200 g Mehl

½ TL Backpulver

6 Eiweiss, steif geschlagen

50 g schwarze Schokolade, grob gehackt

Für die Verzierung nach Bild:

4-5 dl Rahm

1-2 Päckchen Rahmhalter, nach Belieben

wenig Schokoladepulver

ca. 25 g süsse Popcorn

Toffifee oder Schokoladekugeln für Nase und Auge



Zubereitung

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Montage und verzieren: ca. 25 Minuten

1. Kuchen: Einen gefalteten Alustreifen in die Mitte des Bleches stellen und so das grosse Blech halbieren. Mit Cakeformen stützen. So entsteht eine Fläche von ca. 35 × 21 cm. Mit Backpapier auskleiden.
2. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eigelb nach und nach dazurühren. Schokoladepulver und Joghurt begeben. Mehl und Backpulver sieben und abwechslungsweise mit dem Eiweiss vorsichtig darunterziehen. Schokolade begeben.
3. Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen.
4. Hund: Kuchen gemäss Schnittmuster in Stücke schneiden, Hund auf einer transportablen Unterlage zusammensetzen.

5. Rahm zusammen mit Rahmhalter steif schlagen. Auf den Hund streichen. Die Schnauze frei lassen und mit Schokoladepulver bestäuben. Gemäss Bild mit Popcorn belegen. Nase und Auge setzen.

Der Kuchen kann am Vortag gebacken und am Festtag verziert werden.

Doppelte Menge herstellen für ein ganzes Blech. So können gleich zwei Rezepte umgesetzt werden.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 1002 kcal, 18g Eiweiss, 66g Fett, 84g Kohlenhydrate.