

## Geburtstagstorte Schloss

### Zutaten

Für 16-20 Personen

2 Springformen von 24 cm Durchmesser  
Backpapier für die Böden  
Butter für die Ränder  
4 lange Spiessli

Teig für zwei Kuchen:

400 g Butter, weich  
320 g Zucker  
1 Prise Salz  
8 Eier, zimmerwarm  
6 EL Kakaopulver  
500 g Mehl  
4 TL Backpulver  
1 dl Milch

Garnitur:

3 Beutel dunkle Kuchenglasur à je 125 g  
4 Waffelcornets für die Türme, Rand mit der Schere  
vorsichtig gerade geschnitten  
4 braune Mini-Schoggiköpfchen  
Silberperlen  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

Zubereiten: ca. 55 Minuten

Backen: ca. 40 Minuten

1. Kuchen: Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier nach und nach begeben und weiterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch begeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Halbieren.
2. In die vorbereiteten Formen geben, glattstreichen. Ober-/Unterhitze: Beide Kuchen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Kuchen tauschen. Umluft: Beide Kuchen im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten backen.
3. 5 Minuten stehen lassen, aus den Formen nehmen und auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.
4. Garnitur: Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen. Waffelcornets mit einem Backpinsel damit bestreichen.
5. Für die Türme gemäss Schnittmuster 8 kleine Rondellen aus einem Kuchen schneiden. Oberfläche des anderen Kuchens mit Kuchenglasur bestreichen. Rondellen als Türme auf den Kuchen setzen. Etwas Kuchenglasur darübergiessen. Spiessli in 4 Türme stecken und mit Cornet versehen. Mini-Schoggiköpfchen auf die anderen Türme stellen. Silberperlen in Glasur tunken, auf Schoggiköpfchen und Cornets setzen. Trocknen lassen. Mit wenig Puderzucker bestäuben.

Rondellen mit kleinen Tassen oder Metallringen abmessen.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 465 kcal, 9g Eiweiss, 25g Fett, 52g Kohlenhydrate.