

## Geburtstagstorte Eule

### Zutaten

Für 10-12 Personen

1 Springform mit 24 cm Durchmesser  
Backpapier für den Boden  
Butter für den Rand  
1 rundes Ausstechförmchen oder Glas von ca. 5 cm Durchmesser

Kuchen:

200 g Butter, weich  
160 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier, zimmerwarm  
3 EL Kakaopulver  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ dl Milch

Garnitur:

250 g Ovomaltine Crunchy Cream  
1 Schachtel hauchdünne Schokoladetäfelchen  
1 Päckli Nonpareilles (farbige Zuckerkügel)  
40 g weisser Marzipan oder Fondant  
2 Toffifee für die Pupillen  
1 Gelee-Himbeere oder Smarties



### Zubereitung

Zubereiten: 40 Minuten

Koch-/Backzeit: 35 Minuten

Auskühlen lassen: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 15 Minuten

1. Kuchen: Butter, Zucker und Salz gut verrühren, Eier nach und nach begeben unditerrühren. Kakao, Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch begeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
2. In die vorbereitete Form geben, glattstreichen. Auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen.
3. 5 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und auf ein Gitter stürzen. Auskühlen lassen.
4. Garnitur: Für die Flügel gemäss Schnittmuster ein kleines Oval oben aus der Torte schneiden, horizontal halbieren. Torte und Flügel mit Crunchy Cream bestreichen. Torte mit Schokoladetäfelchen ziegelartig belegen. Für die Ohren Schokoladetäfelchen über den Rand ragen lassen. Flügel mit Nonpareilles bestreuen, auf Eulenkörper platzieren.

5. Augen: Marzipan auswallen, 2 Rondellen von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf Eulenkörper platzieren, Toffifee darauflegen.
6. Nase: Gelee-Himbeere oder Smarties platzieren.?

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 490 kcal, 10g Eiweiss, 25g Fett, 57g Kohlenhydrate.