

## Geburtstagstorte Lokomotive

### Zutaten

Für 12 Stück

1 Cakeform von 28 cm Länge  
Backpapier oder Butter für die Form  
Dressiersack mit Tülle

Geburtstagskuchen:

3 Eier  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
½ TL Backpulver  
2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen  
100 g dunkle Schokolade, geschmolzen, ausgekühlt

Loki:

Zutaten für Verzierung nach Bild  
2 Beutel dunkle Schokoladeglasur, à 125 g, nach  
Anleitung schmelzen  
1 Tube Dekorschoggi zum Kleben  
6 Prüssiens für die Räder  
1 grösserer Schokoladekopf für den Kamin, oben eine  
Ecke weggebrochen  
½ dl Vollrahm, steif geschlagen, für den Rauch  
leichte, dünne Guetzli für die Fenster  
2 Kaugummi, halbiert, für die Scheinwerfer und  
Schlusslichter  
farbige Süswaren und Zuckerperlen, nach Belieben



### Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde, 5 Minuten

Koch-/Backzeit: 55 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 5 Minuten

1. Kuchen: Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Mit Rahm sorgfältig darunter ziehen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Schokolade mischen.
2. Teige abwechselungsweise in dünnen Lagen in die mit Backpapier ausgekleidete Form füllen, glatt streichen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Loki: Schokoladeglasur aus dem heissen Wasser nehmen und zum Auskühlen ca. 10 Minuten stehen lassen (weniger flüssig). Vor der Verwendung Beutel kneten.

5. Ca. ¼ des Cakes wegschneiden (Oberteil). Die Erhöhung des längeren Teils wegschneiden (die Schnittfläche wird der Boden der Loki). Beide Kuchenteile separat glasieren. Dafür die Glasur gleichmässig über Oberfläche und Rand der Kuchenteile fließen lassen. Wenn nötig, aufgefangene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen. Etwas trocknen lassen. Kuchenteile mit einem scharfen Messer von überflüssiger Glasur auf der Arbeitsfläche losschneiden. Oberteil hinten auf das Chassis kleben, sodass die beiden senkrechten Schnittflächen übereinander liegen.
6. Räder, Fenster, Kamin, Scheinwerfer und Schlusslichter ankleben mit der Dekorschokolade. Rahm auf den Kamin spritzen. Nach Belieben verzieren.

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

Tipp: Einen zweiten Kuchen backen und daraus nach Belieben einen Anhänger kreieren.

Video zu "Geburtstagstorte Feuerwehrauto" suchen unter Stichwort: Feuerwehrauto.

"Geburtstagstorte Auto" suchen unter Stichwort: Auto.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 396 kcal, 8g Eiweiss, 17g Fett, 52g Kohlenhydrate.