

In Stresssituationen kann es passieren, dass die Nerven blank liegen. Manchmal wird man vielleicht auch unfair und unhöflich.

Mit diesem Kuchen möchten wir euch sagen:

Kein Toilettenpapier, kein Problem, wir backen es Dir 😊.



Verliert euern Humor nicht !!!

#### Für den Teig:

- 125g. Butter
- 60g. Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g. Mehl
- 200g. Kakao
- 2 Tl. Backpulver
- 200g. Sahne

#### Deko:

- 125g. Butter
- 1 El. heißes Wasser
- 250g. Puderzucker
- Ca. 400g. Fondant
- 1 El. Kakao

#### Material:

- Schüssel
- Handrührgerät
- Kleine Schüssel (Eier)
- Messer
- Kleine Backform
- Spritzbeutel
- Teelöffel (Tl.)
- Esslöffel (El.)
- Margarine (zum einfetten der Form)
- Nudelholz
- Backpapier (zum ausrollen von Fondant). Alternativ könnt ihr aber auch die Arbeitsfläche mit Speisestärke bestreuen

## Los geht es mit dem Kuchen

Hände waschen



Material vorbereiten



Zutaten in eine Schüssel geben



Die Eier sollte man immer vorher in eine Schüssel geben, so können evtl. unerwünschte Eierschalen problemlos entfernt werden. Außerdem erkennt man schneller, ob ein Ei noch gut ist.



Wenn ihr die Eier schaumig gerührt habt, können alle anderen Zutaten zugefügt werden.



Backform vorbereiten.



Wer keine kleine Backform hat, kann den Kuchen hinterher zuschneiden.



Der Ofen wird auf 165 Grad vorgeheizt. Unser Kuchen hat ca. 30 Minuten gebraucht. Achtung: Jeder Ofen backt anders. Lieber einmal mehr kontrollieren.



Wir haben 2 Kuchen mit der kleinen Form gebacken. Da noch reichlich Teig übrig war, haben wir noch Muffins gemacht.

[Der Schokokuchen und die Muffins sind fertig.](#)

Los geht es mit der Dekoration:



Butter und Wasser schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker zugeben. Nun habt ihr die Masse, die die Krümel des Kuchens binden soll und als Untergrund für den Fondant dient.



**Wichtig: Erst den Kuchen zuschneiden, wenn er komplett ausgekühlt ist!**

Unser Kuchen war im Kühlschrank. Denn: Umso kälter der Kuchen ist, um so besser lässt er sich zuschneiden und um so weniger krümelt er.

Nun werden die Kuchen aufeinander gebracht (zum fixieren ruhig ein wenig Masse dazwischen geben) und zugeschnitten.

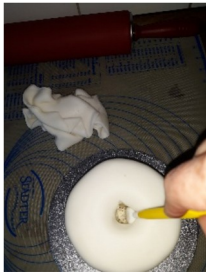
Um einen optimalen Untergrund zu schaffen (glatt und ohne Krümel), haben wir unseren Kuchen zweimal eingestrichen.



Der Fondant wird ausgerollt und über den



Kuchen gelegt. Den Fondant andrücken und die restliche Zuckermasse abschneiden.



Das Loch oben ein- und andrücken.



Mit einem Messer eine Struktur oben einzeichnen.



Mit einem Stanzer eine leichte Struktur an die Außenwand bringen.



Um später einen kleinen Effekt zu bekommen, bereitet man ein kleines Blatt vor. Dieses kann mit Hilfe von Wasser an die Rolle angebracht werden.



Wir setzen noch einen drauf, im wahrsten Sinne des Wortes: Einen „Kothaufen-Emoji“. Dafür könnt ihr ein wenig Kakao in die Rest-Buttermasse geben und einen Muffin damit verzieren. Oder ihr bastelt euch einen aus Fondant



(kann auch mit Kakao gefärbt werden).



Fertig 😊

Viel Spaß beim nachmachen. Und denkt daran: Immer schön freundlich bleiben.

Euer Ogata Team