

Baustellenkuchen

Der Beitrag enthält Werbung und Affiliate-Links.

Achtung Baustelle! Bei diesem herrlichen Kindergeburtstags-Baustellenkuchen haben alle ihre Freude, denn der tolle Kuchen ist nicht nur optisch ein Highlight, auch geschmacklich ist der Kuchen der Hit! Hergestellt aus einem überaus saftigen Schokoladenkuchen, „verputzt“ mit Schokosahne und dekoriert mit vielerlei glutenfreien Süßwaren wird der formschöne Kuchen zum puren Geschmackserlebnis! Wer gerne Schokoladenkuchen mag, kann den Kuchen natürlich auch ohne die besondere Deko zubereiten. So erhält man einen grandiosen Schokokuchen, welcher pur oder mit Sahne und Früchten verfeinert, himmlisch schmeckt! ?

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/b4Eg0xoJPt0>

Kuchen (ohne Deko): glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für einen Kuchen mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

200g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

50ml Speiseöl

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier

2 EL Kakao

250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis (z.B. Mix C von Schär). [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 Päckchen Backpulver

80ml Milch (ggf. laktosefrei)

200g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei), geschmolzen

Für die Creme:

75g Frischkäse (ggf. laktosefrei)

100g Schokocreme (ggf. laktosefrei)

100g Sahne (ggf. laktosefrei)

1/2 P. Sahnesteif

Zur Dekoration:

Delishios von Schär

Ciocco Sticks von Schär

Chocolate O's von Schär

Milly Gris & Ciocc von Schär

Melto von Schär

Salinis von Schär

Verschiedene Baustellenfahrzeuge. Z.B. [HIER](#) erhältlich.

1. Den Teig herstellen. Butter, Speiseöl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln, eines nach anderen, zugeben und eine dickcremige Schaummasse herstellen. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit Milch und geschmolzener Schokolade unter die Schaummasse rühren.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 60 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte legen.

3. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Frischkäse und Schokocreme verrühren, Sahne unterheben.

4. Eine „Auffahrrampe“ am Kuchen entlang schneiden und das ausgeschnittene Kuchenstück beiseitelegen. Evtl. die Kanten etwas begradigen.
5. Nun an verschiedenen Seiten etwas Creme „aufspachteln“ und mit Dekoartikeln verzieren.
6. Den kompletten Kuchen mit Baustellenfahrzeugen, Süßwaren und Kuchenbrösel dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig vegane Margarine einsetzen. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, ersetzen. Vegane Zartbitterschokolade verwenden. Für die Creme einen veganen Frischkäseersatz auf z.B. Cashewbasis einsetzen. Sahne durch eine pflanzliche, aufschlagbare Alternative auf z.B. Kokosbasis tauschen. Vegane Schokocreme einsetzen. Bei den Dekoartikeln auf Milchbestandteile achten. Im gut sortierten Bioladen und Reformhaus lassen sich vegane Alternativprodukte finden.







