Geburtstagszug

**Softer Schokokuchen, Kuvertüre, verschiedene Beeren und Süßigkeiten vereint zu einem himmlischen Geburtstagszug! Der köstliche Geburtstagszug lässt sich ohne großen Aufwand zubereiten und im Nu sind die schmackhaften Schokokuchen-Wagons verziert Bereits die Zubereitung ist ein toller Spaß und ein leckerer Hingucker ist der Zug auf jeden Fall **

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, optional ohne Milch

Für ein Backblech mit etwa 38 x 34cm

Für den Rührteig:
240g Zucker
120g Butter (ggf. laktosefrei)
120ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
8 Eier (Gr. M)
180g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
335g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1,5 P. Backpulver
4 EL Kakaopulver
4 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:
Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)
Verschiedene Beeren

Gummibärchen, Baisertuffs
Pralinen in Kleeblatt-Form als Räder
eine Kerze als Schlot
Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig Zucker, Butter, Öl und Eier in eine Rührschüssel geben und einige Minuten cremig rühren. Anschließend alle restlichen Zutaten für den Teig unterrühren.
2. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 – 35 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Anschließen den Kuchen in Stücke schneiden und auf einer großen Kuchenplatte oder einem Holzbrett platzieren. **Anmerkung: Die Menge vom fertigen Schokokuchen ist großzügig berechnet und so kann bestens auch ein längerer oder höherer Geburtstagszug zubereitet werden. Für einen höheren Zug einfach zwei Kuchenstücke übereinander stapeln und Konfitüre dazwischen streichen.** Übrigen Schokokuchen in Stücke schneiden und servieren. Auf Wunsch die Kuchenschnitten einfrieren und bei Bedarf bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
5. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, dann je einen Kuvertüre-Klecks auf ein Kuchenstück geben und sofort mit Beeren und Süßwaren belegen.
6. Je einen kleinen Klecks Kuvertüre auf eine Kleeblatt-Praline geben und an die Kuchenstücke „kleben“.
7. Die Kerze anbringen und die Kuchenstücke auf Wunsch mit Papierrädchen dekorieren.
8. Den Geburtstagszug mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Anstatt Butter vegane Margarine einsetzen. Naturjoghurt durch eine vegane Alternative, z.B. Sojajoghurt, tauschen. Anstatt Milch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Cashewdrink, verwenden. Ersatzprodukte sind im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen erhältlich. Bei den Dekoartikeln und

Wagenrädern auf Milchbestandteile achten.

rezepte-glutenfrei.de