

Gruselhand-Kuchen

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
1 dl Milch
150 g Butter oder Margarine, weich
3 Eier

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Eine Kastenform (25 cm) einfetten, bemehlen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Für den Teig die Backmischung, Milch, Butter und die Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) für 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. In die Kuchenform füllen und backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 50 - 60 Minuten

3 Verzieren:

Die Kuchenglasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen auf einen Bogen Backpapier setzen und Glasur darauf verteilen. Glasur fest werden lassen. Anschliessend den Kuchen mit den "Glasurnasen" auf eine Tortenplatte schieben.



Dr. Oetker AG/SA

Aus Fondant verschieden grosse Arm- und Fingerknochen formen: je Finger 3 Knochen von ca. 1,5-4 cm Länge, Elle und Speiche je ca. 6 cm und Oberarm ca. 5 cm und jeweils 2 runde Mittelhandknochen. Alles mit Zuckerschrift auf den Kuchen kleben.

