


Lokomotive

etwa 20 Stk.  etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 35 cm):

Teig:

350 g Mehl
40 g Kakaopulver
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
250 g Butter, weich
200 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier
0.5 dl Milch
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
1 Pck. Doppelkekse mit Schokofüllung (z.B. Chocoly oder Prinzenrolle)
1 Pck. Mini-Doppelkekse mit Schokofüllung (z.B. Chocoly oder Prinzenrolle)
1 Pck. Waffelröllchen (z.B. Hüppen)
1 Pck. Smarties®
4 Schokoküsse gross
1 Pck. Dr. Oetker Happy Birthday Kerzli

1 Vorbereiten:

Cakeform (35 cm) mit Backpapier auskleiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Milch begeben, mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gehackte Schokolade daruntertermischen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens, während ca. 55 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: unterste Rille

Backzeit: etwa 55 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Den Cake in zwei Stücke halbieren. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und die zwei Cakestücke bestreichen. Für die Räder die Prinzenrollen ankleben. Ein Waffelröllchen von beiden Seiten mit Glasur bestreichen und als Anhängerkupplung zwischen den beiden Cakes anbringen. Ein Waffelröllchen halbieren und die Unterseite in die Glasur tauchen und als Auspuffrohr seitlich auf den vorderen Cake setzen. Zwei weitere Waffelröllchen als Scheinwerfer vorne an der Loki befestigen, dann vier gelbe Smarties als Rücklichter ankleben. Für die Kabine vier Schokoküsse aufsetzen. Den hinteren Cake mit Smarties ausgarnieren und die Kerzen platzieren.