

# ELEFANTEN KUCHEN

„Statt Zirkus auf dem Backblech.“



## ZUBEREITUNG ELEFANTEN KUCHEN

### Schritt 1

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech ausbuttern und bemehlen.

### Schritt 2

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig quirlen. Die Eier einzeln gründlich unterrühren. Das Mehl mit dem Kakao und Salz mischen und abwechselnd mit der sauren Sahne rasch unterrühren.

### Schritt 3

Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach auf dem Blech vollständig erkalten lassen (ca. 2 Stunden).

### Schritt 4

Anschließend 4 Elefanten ausschneiden (à ca. 10 cm, eventuelle zum Ausschneiden eine Schablone basteln).

### Schritt 5

Die Kuchen dünn mit Konfitüre bestreichen (am besten die Konfitüre dazu erwärmen).

### Schritt 6

Den pinken Fondant auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen und ebenso einen Elefanten daraus ausschneiden. Auf die Kuchen legen und glatt streichen.

### Schritt 7

Den hellgrünen Fondant ebenso ausrollen und daraus die Hüte für die Elefanten schneiden und aufbringen.

### Schritt 8

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss rühren. Drei kleine Portionen abnehmen und gelb, grün und türkis färben.

### Schritt 9

Den Zuckerguss in eine kleine Spritztülle füllen und den Elefanten damit umrahmen. Mit dem gelben, grünen und türkisen Zuckerguss den Hut verzieren und eine Schleife am Schwanz aufmalen. Alles gut trocknen lassen.

## ZUTATEN FÜR 4 ELEFANTEN KUCHEN (1 BACKBLECH, CA. 30 X 40 CM)

### FÜR DEN TEIG

	Butter und Mehl, für das Blech
200 g	weiche Butter
175 g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
6	Eier
150 g	saure Sahne
250 g	Mehl
40 g	Eier
1/2 TL	Salz

### ZUM GARNIEREN

400 g	pinkter Fondant
	Puderzucker, zum Arbeiten
100 g	hellgrüner Fondant
150 g	Puderzucker
2-3 EL	Zitronensaft
	Lebensmittelfarbe, Gelb, Grün, Türkis

„DER ÜBRIGE KUCHEN KANN Z. B. GUT FÜR CAKE POPS ODER EIN SCHICHT-DESSERT VERWENDET WERDEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

## ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

### CF234654 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr, Hydro Clean und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.

### CF232254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.