

HALLOWEEN-REZEPT

FRIEDHOFSKUCHEN

EINKAUFLISTE

- 4 Eier
- 250 g Margarine oder Butter
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 30 g Kakaopulver
- 3 TL gestr. Backpulver
- 1 Pck. Vanillenzucker
- 3 Fläschen Rum Aroma
- 1 Prise Salz
- 1 Sahnesteif
- 300 g Schokolade
- 1 EL Öl (Speiseöl)
- Marzipan
- Mandelblättchen
- Kakaopulver
- Fett (zum einfetten der Backform)
- Mehl (für die Marzipanfingern)

ZUBEREITUNG

1. Hacke oder rasple die Hälfte der **Schokolade** in nicht zu kleine Stücke und stelle sie beiseite. **Trenne das Eiweiß** vom Eigelb und schlage das Eiweiß **steif**. **Verrühre** in einer Schüssel das **Stück Butter** mit dem **Zucker** und dem **Vanillezucker**. Gib noch etwas **Salz** hinzu. **Rühre** anschließend das **Eigelb** unter.

2. Füge die **Speisestärke**, das **Kakaopulver** und **3 TL Backpulver** bei. Alles einmal gut durchrühren und mit **Rum-Aroma verfeinern**. Dann vorsichtig die gehackte **Schokolade** und das **Eiweiß** unterheben.

3. Benutze ein **Backblech mit einem hohen Rand**. Lege es mit Backpapier aus oder fette die Form ein. Gib den Teig in die Backform und **verteile ihn gleichmäßig**. Lass ihn ca. **60 Minuten** bei **mittlerer Hitze** backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und in Stücke der gewünschten Größe schneiden.

4. Kommen wir nun zum spannendsten Teil der Sache: Das **Formen der Figuren**. Dafür benutzt Du am besten **Marzipanmasse**. Da diese sehr klebrig ist, solltest Du die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.

Schneide und rolle das **Marzipan** in **fingergroße Würste** und schneide diese in (ebenfalls) fingerlange Teile. Modeliere mit Deinen Händen die charakteristische Form eines Fingers. Gestalte mit der **Rückseite eines Messers kleine Falten** und die Struktur der Fingerknöchel. Drücke mit der Messerspitze das Nagelbrett in den Finger und setze vorsichtig ein **Mandelblättchen als Fingernagel** ein.

5. Schiebe an der Unterseite einen **Zahnstocher in den Marzipanfingern**, um ihm im Kuchen Halt zu geben. **Gestalte die fünf Finger in unterschiedlichen Größen**, da die Finger einer Hand ja auch alle unterschiedlich groß sind. Schau Dir Deine Hand vorher an und modelliere die Finger, soweit möglich, nach diesem Vorbild.

6. Wenden wir uns wieder dem mittlerweile erkalteten Kuchen zu. **Erhitze** in einem **Wasserbad** etwas **Aprikosenkonfitüre** mit etwas Wasser im Verhältnis von 4 : 1. Lass die Mischung kurz aufkochen und bestreibe anschließend damit den Kuchen. Du kannst ihn noch mit **Kakaopulver bestreuen**. Das gibt der Friedhofsfläche einen erdigen Touch :-)) Die **Seiten** bestreichst Du mit **flüssiger Schokolade**. Erhitze diese, wie die Aprikosenkonfitüre in einem Wasserbad. Gebe zu der Schokolade einen Schuß Öl.

7. Setze als Letztes die **Marzipanelemente** auf. Nutze Reste der aufgekochten Aprikosenkonfitüre als "Kleber".

8. Natürlich gibt es noch viele **andere Möglichkeiten**, außer der Hand aus dem Grab, einen Friedhofskuchen zu gestalten. Wie wäre es mit einem **leeren Grab** oder einem **Zombie**?! Bestimmt fallen dir noch viele weitere Ideen ein. Bis dahin aber erstmal: **Guten Appetit!**

Eine ausführliche Anleitung mit vielen Bildern findest Du auf halloween.de