

HALLOWEEN-REZEPT

ZOMBIEKUCHEN

MIT BLUTFÜLLUNG

EINKAUFLISTE

- In Scheiben geschnittener runder Kuchen
- (Schoko)Kuvertüre
- Rote Grütze
- Himbeer-Marmelade (alternativ Waldfrucht)
- Lebensmittelfarben
- 250 g Speise-Quark
- 200 ml Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 25 g Zucker
- 500 g Puderzucker
- 75 g Pflanzenfett

ZUBEREITUNG

1. Lege 2 Kuchenscheiben beiseite. **Schichte** von den restlichen **Kuchenscheiben** so viele übereinander, wie der Kuchen hoch werden soll. Jedoch mindestens zwei. **Positioniere eine kleine Schale** als Schablone auf dem Kuchen. Nicht direkt in der Mitte, sondern etwas oberhalb. **Schneide mit einem Messer ein Loch** in der Größe der Schale in die Kuchenscheiben.

2. Gebe die **Sahne in einen Topf** und schlage sie steif. Streue nach ca. 1 Minute das Päckchen **Sahnesteif hinzu**. Messe **25 g Zucker** ab und schlage ihn unter die Sahne. **Verrühre** anschließend den **Speisequark** mit dem **Zitronensaft** und hebe ihn vorsichtig unter die Sahne.

3. Bestreiche den **Kuchenboden** mit der **Marmelade** und anschließend mit einer **Schicht der Sahnezitronenquark-Creme**. Lege die nächste Kuchenlochscheibe auf und verfähre bei ihr genauso. **Wiederhole den Vorgang**: so lange, bis alle gelöcherten Kuchenscheiben aufgestapelt und verbraucht sind.

4. Erhitze in einem **Wasserbad** die **Schoko-Kuvertüre** bis sie flüssig ist. **Bestreiche den Kucheninnenraum** mit der flüssigen Schokolade. Bestreiche auch den **Kuchendeckel** mit Schokolade. Allerdings nicht die ganze Fläche. Es reicht etwas mehr als die Größe des Kuchenloches. Lasse anschließend die Kuchenteile **abkühlen**, damit die Schokolade fest werden kann.

5. Erhitze zur Herstellung des Fondants das **Pflanzenfett** in einem Topf. Sobald dieses flüssig ist, **rühre 250 g Puderzucker** ein. Nimm den Topf von der Flamme und gib die **restlichen 250 g Puderzucker**, sowie **3 EL Zitronensaft** dazu. Langsamiterrühren bis die Masse erkalte. Kippe sie auf eine saubere Fläche und **knete** sie durch bis eine **formbare Masse** entsteht.

6. **Färbe das Fondant mit Lebensmittelfarbe** ein. Am besten in verschiedenen Farbnuancen.

7. Rolle, auf einer eingemehlten Fläche, die **Fondantmasse nicht zu dünn auf Kuchengröße** aus. **Schneide ein kreisrundes Stück** in Kuchengröße aus. Du kannst den **Kuchendeckel** als Schablone benutzen. Die fertige Beschichtung vorsichtig auf den Kuchen aufbringen.

8. **Püriere die Rote Grütze** etwas an.

9. Lege den Kuchen auf die endgültige Unterlage auf. **Befülle das Kucheninnere** bis zum Rand mit der roten Grütze. Lege den **Kuchendeckel** auf. Um dem Fondant auf dem Kuchen einen festen Halt zu geben, kann man die **Oberseite des Kuchens** mit **Zuckerguß** bestreichen. **Lege** das zugeschnittene Fondant auf den Kuchen auf. **Merke Dir**, wo sich die mit Roter Grütze gefüllte Stelle befindet.

10. **Schneide** nun an den **Seiten** unterhalb der gefüllten Stelle zwei gegenüberliegende schmale, **runde Stücke** als **Ohren** des Halloween-Kuchens ab. Diese musst Du eventuell noch passend **zurechtschneiden**. Klebe diese mit der Puderzuckermasse fest. Bestreiche den **Rand des Kuchens** mit **flüssiger Schoko-Kuvertüre**.

11. Als letztes kannst Du nun das **Gesicht gestalten**. So kannst Du aus dem verbliebenen Fondant mit unterschiedlichen Farben, Marzipan oder flüssiger Schokolade arbeiten.

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