

Backanleitung: Detektivkuchen mit Fußspuren

Was bei einer Geburtstagsparty natürlich nie fehlen darf, ist ein Geburtstagskuchen. Und hier ist die Backanleitung dazu.

Für den Schokokuchen brauchst du:

- 200g Butter
- 200g Zartbitterschokolade, mind. 70% Kakao
- 4 Eier
- 200g gemahlene Mandeln
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Fett, für die Form

Zum Verzieren brauchst du:

- Schokoladenglasur
- Puderzucker
- Fußspuren-Schablone
- eventuell Geburtstagskerzen

Und so wird er gemacht:

Für die Zubereitung des Schokokuchens schmilzt du zuerst die Schokolade und die Butter und vermischst sie dann mit allen anderen Zutaten in einer Rührschüssel.

Mit etwas Butter oder Fett kannst du die Kuchenform einfetten und dann den Teig gleichmäßig hineinfüllen. Bei 160°C 40 Minuten backen und fertig ist dein Kuchen!

Lass den Kuchen auskühlen und gib anschließend eine Schokoglasur darüber.

Lade dir nun die Vorlage für die Fußspuren-Schablone herunter und drucke sie aus.

Schneide vorsichtig mit einer Schere das Innere der Fußspuren aus, sodass nur noch die Ränder übrig bleiben.

Lege dann die Schablone für die Spuren auf den Kuchen und streue mit einem Sieb vorsichtig Puderzucker darüber.

Jetzt kannst du die Schablone behutsam vom Kuchen nehmen. Der Kuchen ist schwarz, die Fußspuren aber weiß.

Viel Spaß beim Backen!