



Schneller Kommunionkuchen

Schokoladen-Haselnusskuchen mit einem weißen Zuckerguß. Schnell gemacht und einfach zu dekorieren.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Margarine

1 Beutel Orange-Back oder die abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

eine Prise Salz

200g Zucker

4 Eier

150g Mehl

100g Speisestärke

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

3 Eßlöffel Kakao

150g gemahlene Haselnußkerne

2 Eßlöffel Milch

75g Schokoladentropfen oder gehackte Schokolade

1 Beutel Rum-Back

Fett für die Form

Für die Glasur:

200g Puderzucker

1 Beutel Rum-Back

Zum Garnieren:

gehackte Mandeln

Zuckerfarben

vorgefertigte Dekoteile (Zuckerfiguren oder Marzipanfiguren)

Zubereitung

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät für 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Schokoladentropfen und Rumback zum Schluß unter den Teig heben.

26cm Springform sorgfältig einfetten. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180 Grad für etwa 60 bis 70 Minuten backen.

Fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Rum-Back und kaltem Wasser cremig rühren. Als geschenk für ein Mädchen kann die Glasur mit einigen Tropfen roter Lebensmittelfarbe rosa eingefärbt werden.



Kuchen gleichmäßig mit der Glasur überziehen. Mit den gehackten Mandeln rundherum einen etwa 2cm breiten Rand legen. Dekoteile in die feuchte Glasur setzen, Glasur trocknen lassen.

Zum Schluß mit der Lebensmittelfarbe einen Spruch auf die freie Fläche in der Mitte schreiben.