



Hagrids Schokokuchenrezept mit Frischkäse-Frosting



Zutaten

Menge

	grüne Lebensmittelfarbe
	rote Lebensmittelfarbe
50 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz
1 gehäufte TL	Backpulver
550 g	weiche Butter
300 g	Frischkäse
400 g	Zartbitterschokolade
½ TL	Zimt
350 g	Mehl
200 g	Zucker
5	Eier
2 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Puderzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 3667 kJ, 876 kcal, 78,9 g Kohlenhydrate, 12,6 g Eiweiß, 59,5 g Fett, 221 mg Cholesterin, 5,03 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Egal ob du eine Harry-Potter-Party schmeißen möchtest oder einfach einen coolen Geburtstagskuchen verschenken möchtest, dieser Harry Potter Geburtstagskuchen ist garantiert etwas für dich! Wir haben Hagrids Geburtstagskuchen an Harry nachgebacken und kommen dem Original schon ziemlich nahe. Der leckere Schokokuchen wird mit einem Frischkäse-Frosting eingedeckt und natürlich mit dem grünen Geburtstagsgruß von Hagrid verziert. Aber auch der typische Riss auf dem Kuchen darf nicht fehlen. Probier's unbedingt einmal aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor und legst eine Springform mit Backpapier aus. Die Schokolade hacken und mit 250 g Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann leicht abkühlen lassen. Mehl, Kakaopulver, Salz, Zimt und Backpulver vermischen. Dann die Eier und 200 g Zucker dick cremig aufschlagen. Die Butter-Schokoladenmasse abwechselnd mit der Mehlmischung in die Eimasse rühren. Den fertigen Teig kannst du anschließend in die Springform geben, an den Rändern leicht hoch streichen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Step 2:

Nun kannst du das Frosting zubereiten. Dazu die restliche Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen, anschließend den Frischkäse löffelweise dazugeben. Einen kleinen Teil der Masse wegnehmen und grün einfärben. Das restliche Frosting rosa einfärben.

Step 3:

Nun die Torte komplett mit Frosting eindecken. Anschließend kannst du die grüne Masse in einen Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen und den Geburtstagsgruß aufmalen. Zum Schluss mit einem Messer den charakteristischen Riss aufzeichnen.