



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 1,5 Std.

pro Portion: 4838 kJ, 1156 kcal, 124 g Kohlenhydrate, 13,2 g Eiweiß, 68,8 g Fett, 175 mg Cholesterin, 2,73 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten:  

Zubereitung

Du hast Lust auf einen super bunten und ausgefallenen Geburtstagskuchen? Dann solltest du unbedingt unseren leckeren Zugkuchen im Kawaii-Style ausprobieren! Die verschiedenen Wagons werden mit einer bunten Buttercreme eingedeckt und mit verschiedenen Süßigkeiten belegt. Das Highlight ist aber auf jeden Fall der Keksschornstein mit Qualm aus Zuckerwatte! Der Kuchen sieht aber nicht nur super süß aus, sondern schmeckt auch mega lecker! Probier's unbedingt aus, so geht's:

Step 1:

Für die Vanillebuttercreme musst du zunächst den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. Dafür nimmst du hier allerdings 1,2 Liter Milch und 250 g Zucker und den Vanillezucker und nicht wie auf der Verpackung angegeben. Den Pudding kannst du nun zum Abkühlen in eine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Puddinghaut bildet.

Step 2:

Sobald der Pudding auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, kannst du die Butter mit dem elektrischen Rührgerät dick schaumig aufschlagen. Dann den Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Die Creme aufteilen und eine Hälfte in Türkis färben und die andere in Pink.

Step 3:

Jetzt kannst du aus den fertigen Kuchen eine Lok und drei Wagons ausschneiden. Die einzelnen Teile mit der Buttercreme eindecken. Die Schokoriegel halbieren und als Abgrenzungen für die Ladung der Wagons oben auflegen und mit den verschiedenen Süßigkeiten füllen. Mit den Keksen kannst du die Räder an die Lok und an die Wagons anbringen. Zum Schluss drei Kerzen auf die Lok stecken und mit dem Schokoröllchen und der Zuckerwatte einen Schornstein bauen. Abschließend den Zug mit den Zuckerstreuseln und Zuckerperlen dekorieren.

Zutaten

Menge

1 Handvoll	Fruchtbären
5	Milchcreme Schokoriegel
3 Päckchen	Vanillepuddingpulver
1	Schokoröllchen
	Türkise Lebensmittelfarbe
2 Päckchen	Vanillezucker
3	kleine Kerzen
1 Handvoll	Zuckerperlen
1 Handvoll	Zuckerstreusel
1 Handvoll	Mini-Schokliensen
250 g	Zucker
4	fertige Kastenkuchen
2	Cookies & Cream Kekse (American Style)
1 Handvoll	Dragierte Erdnüsse
600 g	Butter
1, 2 Liter	Milch
	Zuckerwatte weiß
10	Mini-Doppelkekse
	Pinke Lebensmittelfarbe