Frollein Idell

Eventplanning - Junggesellenabschiede – Babyshower

Babykuchen - Ein Traum aus Schokolade

So zaubert ihr mit ein wenig Geschick eine wundervolle Babytorte!

Mit ein paar Tricks im Petto kann dieser Kuchen zum großen Hingucker auf der Babyshower werden.

Zubereitung ca. 20 min / Backzeit ca. 40 min

Zutaten:
Für den Teig:
450 g Zucker (2 Cups)
200 g Mehl (1 ¾ Cups)
85 g Kakao (¾ Cup)
1 ½ Teelöffel Backpulver
1 ½ Teelöffel Natron
1 Teelöffel Salz
2 große Eier
235 ml Milch (1 Cup)
120 ml Sonneblum/Rapsöl (½ Cup)
2 Teelöffel Vanille (Extrakt oder Schote)
235 ml kochendes Wasser (1 Cup)

Für das Frosting:
6 Teelöffel weiche Butter (Zimmertemperatur)
325 g Puderzuckker (2 ¾ Cups)
60 g Kakako (½ Cup)
60 g Sahne (die fetteste die du Finden kannst!)
1 Teelöffel Vanille (Extrakt oder Schote)

Zubereitung:
Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Ihr benötigt entweder zwei 23er Springformen oder eine große hitzebeständige Schale z.B. IKEA BLANDA 28 cm + 2 kleine Schalen z.B. IKEA BLANDA 12 cm (Bauch und Busen), diese werden eingefettet und mit Mehl eingepudert.
Fügt nun die ersten 6 Zutaten zusammen und vermixt diese. Fügt dann Eier, Mlich, Öl und Vanille hinzufügt und verrührt diese gut (2 min auf höchster Stufe). Zum Schluß fügt ihr das kochende Wasser hinzu. Der Teig ist relativ Dünnflüssig, wundert euch also nicht, das gehört so. Nun kann der Teig für 35-40 Minuten in den Ofen. Testet mit einem Holzpiekser ob der Teig durch ist. Dann könnt ihr den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Frosting:
Fügt alle Zutaten zusammen und verrührt sie ordentlich miteinander. Wenn das Frosting zu Dünn erscheint, gebt noch etwas Puderzucker hinzu, wenn es zu Fest erscheint, fügt noch etwas Sahne hinzu. Wenn die richtige Konsistenz erreicht ist, könnt ihr den Kuchen damit wie folgt bestreichen:
Entweder zwischen den beiden Kuchenteigen und auf der Oberseiten, wenn ihr es in einer 23er Springform gemacht habt (Achtung die angegeben Mengen reichen nicht aus, wenn ihr auch die Seiten bestreichen wollt) oder wenn ihr einen „Bauch + Brüste“ gebacken habt, bestreicht ihr nur die Oberflächen mit dem Frosting.

Um den Look perfekt zu machen, empfehlen wir, gerade wenn ihr Bauch + Busen gebacken habt, das Ganze mit einem Fondant zu überziehen. Hierzu braucht ihr etwas Fingerfertigkeit. Aber ein Hexenwerk ist es auch nicht. Einige Beispielbilder wie euer Kuchen aussehen könnte, haben wir beigefügt.