

*Schoko Indianer*

**BILDERANLEITUNG**



# Schoko Indianer

Für eine Blechgröße 29x42cm  
(Blech mit abnehmbaren Backrahmen)

Teig:

3 Eier

250 g Wiener Braunzucker

1 Pkg. Vanillezucker

125 ml Öl

125 ml Wasser

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

30 g Backkakao

Marillenmarmelade

Zartbitter-Ganache zum Befüllen:

125 g Schlagobers

100 g Zartbitterschokolade

2 EL Wiener Staubzucker

2-3 Becher Kakao-Glasur

essbare Augen bzw. Schokostifte zum  
Aufmalen der Augen

Für die Indianer-Federn:

Tonpapier (verschiedene Farbe)

bunte Federn

Schere, Klammermaschine, Bleistift



## Zubereitung:

**Für den Schokoboden:** Eier mit Wiener Braunzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl einlaufen lassen und gutiterrühren. Je länger man rührt, umso luftiger wird der Boden. Wasser langsam unterrühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und unterrühren. Teig auf ein Blech streichen und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

**Für die Schoko-Ganache** die Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken. Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd ziehen. Schokolade und Wiener Staubzucker hinein geben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben. Die Ganache anschließend

umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Ganache auf Kühlschranktemperatur kommt. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine mit Schneebesen aufschlagen bis die Creme steif ist.

**TIPP:** mit den Kuchenresten lassen sich Cakepops mit Schoko-Ganache zubereiten. Dann muss nichts weggeschmissen werden!

Dazu die doppelte Menge Schoko-Ganach vorbereiten. Kuchenreste zerbröseln und mit soviel Schoko-Ganache vermengen, bis eine feste Masse entsteht. Kugeln formen, in Schoko-Glasur tunken und trocknen lassen.

# Anleitung

## So wird's gemacht:

Mit einem runden Keksausstecher Kreise aus dem Kuchenteig ausstechen. Mit einem Messer oder einer Winkel-Palette den Kuchenboden entlang fahren, dann lassen sich die Kuchenkreise gut lösen. Bei der Hälfte der Kreise mit einem Zackenmesser die Kanten etwas wegschneiden, so dass es oben runder wird.

Alle unbearbeiteten Kreise zuerst mit etwas Marillenmarmelade und dann mit Schokocreme bestreichen und die Kuchenkreise mit den abgerundeten Kanten daraufsetzen. Alle Schokoküchlein auf ein Kuchengitter stellen. Darunter ein Blech zum Auffangen der Schokolade stellen.

Die Schokoglasur erhitzen. Wenn die Schokolade flüssig ist, die Küchlein damit komplett ummanteln. Auf der Seite beginnen und zum Schluss von oben noch etwas Schokoglasur verteilen. Trocknen lassen.

Die Augen ankleben bzw. mit den Schokostiften aufmalen.

## Für die Indianer-Federn:

Aus dem bunten Tonpapier Streifen mit ca. 1,5 cm Breite schneiden. Diese vorher mit einem Bleistift und Lineal vorzeichnen.

Den Streifen um das fertige Schokoküchlein legen und mit ca. 1-1,5 cm Zugabe abschneiden. Einen Kreis damit bilden und mit einer Feder festtackern. Auf die fertigen Küchlein setzen.

