

# PEPPA WUTZ MATSCHEPFÜTZEKUCHEN – SCHOKOLADEN TORTE MIT ELA



Peppa Wutz liebt Matschepfützchen, Schorsch liebt Matschepfützchen, ELA liebt Matschepfützchen – alle lieben Matschepfützchen. So ungefähr entstand die Idee des Matschepfützchen-Kuchens für Ela. Diesen Schokoladenkuchen durfte sie selbst backen. Dafür habe ich ihr ein ganz einfaches Rezept ausgesucht: einen sogenannten Becherkuchen. Mithilfe eines Bechers werden die Zutaten ganz einfach abgemessen, so können auch die Kleinsten schon mitbacken. Der Kuchen wird mit einer Schokoladencreme gefüllt und außen mit Schokoladenriegeln wie beispielsweise Kitkat, Duplo, Yogurette, Kinderriegel, etc. dekoriert. Ich habe in den „Schokoladenmatsch“ Peppa Wutz Spielfiguren gelegt, diese könnt ihr nach Belieben aber auch aus Fondant oder Marzipan selbst formen. Mit den Figuren kann Ela jetzt aber im Nachhinein spielen und hat viel Freude daran.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 22 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Schlage einen Backring mit 22 cm Durchmesser in Backpapier ein und lege ihn auf ein Lochblech.

## SCHOKOLADENKUCHEN

Zum Abmessen des Becherkuchens verwende ich einen Becher mit 200 ml Inhalt. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 10 Minuten cremig. Rühre den Sauerrahm und das Öl kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlene Nüssen und dem Kakao. Rühre die trockenen Zutaten nur ganz kurz und vorsichtig ein und fülle den Teig dann in den Backring ein. Backe den Kuchen für etwa 30-35 Minuten, mache eine Stäbchenprobe um zu prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Nimm den Kuchen aus dem Ofen heraus und lasse ihn auf einem Abkühlgitter komplett abkühlen.

## SCHOKOLADENCREME

Schmilz die Schokolade über einem warmen Wasserbad (es sollte nicht kochen). Verrühre die lauwarmer Schokolade mit dem Mascarpone und dem Quark. Füge die Sahne und das Vanilleextrakt langsam hinzu und schlage die Creme mit dem San-apart steif.

## TORTE FÜLLEN

Schneide den abgekühlten Kuchen 1-2 Mal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und bestreibe ihn mit der Creme. Setze den weiteren Boden auf und fülle so die Torte. Streiche nun die restliche Creme wellig auf den Kuchen und streiche auch den Rand der Torte mit der Schokoladencreme ein.

## DEKORATION

Schneide die Schokoladenriegel an einem Ende gerade ab, sie dürfen auch ungleichmäßig lang sein. Klebe sie nun an den Rand der Torte. Streue die „Abschnitte“ der Riegel und etwas Kakao auf die Oberfläche der Torte und setze

## SCHOKOLADENKUCHEN:

- 1 Ei
- 1 Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 saure Sahne
- 1 Sonnenblumenöl
- 1 Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Nuss (gemahlen)
- 0.5 Kakao

## SCHOKOLADENCREME:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 400 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 8 TL San-apart

## DEKORATION:

- 30 Schokoladenriegel
- 1 EL Kakao

## PEPPA WUTZ MATSCHEPFÜTZEKUCHEN – SCHOKOLADEN TORTE MIT ELA



nach Belieben Peppa Wutz Spielfiguren oder selbstmodellierte Figuren darauf.  
Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!