

# FUSSBALLFELD KUCHEN



Bunter Fußball Kuchen mit Rasen. Dieser Kuchen sieht nicht nur von außen schön aus, sondern auch von Innen. Der Teig besteht aus einem lockeren Butter Rührteig, welcher anschließend in 3 Portionen eingeteilt wird. Denn daraus wird ein Deutschland Kuchen: der dunkle Teil bekommt eine schokoladige Note, die roten Himbeere und die gelben schmecken schließlich nach Zitrone. Nach dem Backen verziert eine grüne Schokoladen Ganache, Kokosflocken als „Gras“ und kleine Fußballdekorationen den Kuchen. Dieser Kuchen passt zu jedem Kindergeburtstag oder Fußballparty.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

## TEIG

Einen Backrahmen auf 25x30 cm einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Die weiche Butter mit dem Zucker und Salz 4-5 Minuten cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und jedes für etwa 30 Sekunden einrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit der lauwarmen Milch im Wechsel einrühren. Den Teig in 3 Portionen einteilen. Die erste Portion mit Kakao, Milch, schwarzer Lebensmittelfarbe und Karamellaroma verrühren. Die zweite Portion mit der roten Farbe und Himbeeraroma und die dritte Portion mit der gelben Farbe und dem Zitronenaroma verrühren. Den Teig abwechselnd bunt gekleckst in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Dann den Backrahmen mit einem Backformmesser lösen.

## RASEN

Die Kokosraspeln gemeinsam mit der Lebensmittelfarbe zerkleinern, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat.

## CREME

Die Sahne in der Mikrowelle oder in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen lassen. Die Kuvertüre fein hacken und gemeinsam mit der Lebensmittelfarbe klümpchenfrei einrühren. Auf den Kuchen streichen und die Kokosraspeln darüberstreuen. Den Kuchen in Quadrate einteilen und mit einem Messer in Stücke schneiden. Auf jedes Stück ein Zuckerdekor legen. Den Fondant dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen in Schwarz, Rot, Gelb als Deutschlandflagge aneinanderlegen und in 6 Stücke schneiden. Auf die restlichen Kuchenstücke legen.

Viel Spaß beim Nachmachen,

eure Sally

## TEIG:

- 250 g** Butter (weich)
- 250 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 6** Eier
- 400 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 100 g** Milch (lauwarm)

## SCHWARZ:

- 20 g** Kakao
- 10 g** Milch
- 5 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)
- 3** Tropfen Karamellaroma

## ROT:

- 5 g** Lebensmittelfarbpasten (rot)
- 3** Tropfen Himbeeraroma

## GOLD:

- 5 g** Lebensmittelfarbpasten (gelb)
- 3** Tropfen Zitronenaroma

## RASEN:

- 50 g** Kokosraspeln
- 3 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)

# FUSSBALLFELD KUCHEN



## CREME:

- 50 g** Sahne
- 150 g** weiße Schokolade
- 3 g** Lebensmittelfarbpasten (grün)

## DEKORATION:

- 24** Zuckerdekor (Fußball)
- 10 g** Fondant (schwarz)
- 10 g** Fondant (rot)
- 10 g** Fondant (gelb)