



Dino-Kuchen mit Erdnuss-Frosting & Cookie-Krümeln



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3339 kJ, 798 kcal, 80,7 g Kohlenhydrate, 12,3 g Eiweiß, 49,6 g Fett, 165 mg Cholesterin, 4,63 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Du bist der absolute Dino-Fan? Dann solltest du unbedingt unseren Jurassic World-Kuchen ausprobieren! Der Kuchen besteht aus einem saftigen Schokoladenteig und einem süßen Erdnuss-Frosting. Getoppt wird das Ganze allerdings noch mit einer knusprigen Cookie-Schicht! Einfach meeeega lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor und legst eine Springform mit Backpapier aus. Dann die Schokolade hacken und mit 200 g Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mehl, Salz, Zimt und Backpulver vermischen.

Step 2:

Nun kannst du die Eier und 200 g Zucker dick cremig aufschlagen. Die Butter-Schokoladenmasse abwechselnd mit der Mehlmischung in die Eimasse rühren. Den fertigen Teig in die Springform geben und für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Step 3:

Während der Kuchen auskühlt, kannst du schon einmal das Frosting zubereiten. Dazu die restliche weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Frischkäse, der Erdnussbutter und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Masse verarbeiten. Den abgekühlten Kuchen kannst du dann mit der Frischkäsemasse komplett bedecken.

Step 4:

Jetzt kannst du die Kekse in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz zu groben Bröseln verarbeiten. Die Cookie-Krümel als „Sand“ auf dem Kuchen verteilen. Den Dinosaurier mittig auf dem Kuchen platzieren und eventuell noch mit ein paar Kekskrümel bestreuen. Den Kuchen kannst du bis zum Servieren am besten kalt stellen.

Zutaten

Menge

1 TL	Backpulver
2 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Frischkäse
200 g	Puderzucker
½ TL	Zimt
350 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
100 g	Schokocookies
100 g	Vollkornkekse
1	Plastik- bzw. Zuckerdinosaurier
400 g	Zartbitterschokolade
200 g	Zucker
4	Eier
3 EL	Erdnussbutter