Artikel vom 05.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/huehnerkuchen

Hühnerkuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):

Teig:

50 g Zucker,
220 g Margarine,
1 P Vanillezucker,
1 Prise Salz,
5 Eier,
170 g Weizenmehl,
3 EL Kakao,
1 P Backpulver,
50 ml Milch,
100 g geraspelte Zartbitterschokolade.

Außerdem:

250 g Kuchenglasur Zartbitter,
1 EL Nussnougatcreme,
40 g Vollmilchschokolade,
etwas Marzipan,
rote Lebensmittelfarbe,

1 Zuckerauge,
Zahnstocher.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben. Das Mehl in einer separaten Schüssel mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die geraspelte Schokolade dazugeben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand nicht einfetten, damit der Teig besser klettern kann. Den Teig in die Springform geben und etwa 40 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig ist. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach ein paar Minuten mit einem Messer am Rand entlang fahren und den Teig aus der Form lösen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Aus dem oberen Teil des Kuchens ein Stück für den Flügel herausschneiden. Hierfür kann der Rahmen der Springform als Vorlage verwendet werden. Die Seite des Kuchens, an dem der Kopf entstehen soll etwas abrunden. Beide Teile mit der Kuchenglasur überziehen und antrocknen lassen. Bevor die Glasur vollständig trocknet mit dem Pinsel eine Struktur einarbeiten, sodass es nach Gefieder aussieht. Anschließend den Flügel mit Nussnougatcreme auf dem Kuchen festkleben und mit 40 g geschmolzener Vollmilchschokolade auf dem Flügel Akzente setzen. Zum Schluss noch etwas Marzipan rot einfärben und den Kamm und einen Kehllappen daraus formen. Das Marzipan für die Füße und den Schnabel kann entweder ebenfalls mit Lebensmittelfarbe gelb eingefärbt oder marzipanfarben gelassen werden. Die Füße mit Zahnstochern am Huhn anbringen. Die anderen Teile mit der restlichen Schokolade festkleben.

Julia Ernsting