Artikel vom 26.08.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 19:14 Uhr

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

Traktorkuchen



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten:

250 g Mehl,

250 g Zucker,

250 g Margarine,

1 P Vanillezucker,

½ P Backpulver,

10 g Backkakao,

4 Eier, evtl. etwas Milch.

Dekoration: 1 P Kuchenglasur,

Schokolinsen,

2 große runde Kekse,

zum Beispiel Doppelkekse,

6 kleine runde Kekse,

5 Butterkekse,

3 Schokostangen.

Zubereitung: Zucker mit Vanillezucker mischen, Eier und Margarine hinzufügen und einige Minuten schaumig rühren. Anschließend das Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

2/3 des Teigs in eine gefettete Kastenform füllen. In den restlichen Teig den Kakao einarbeiten. Evtentuell einen Schuss Milch hinzufügen, wenn der Teig zu fest geworden ist. Den Kakaoteig nun auf dem hellen Teig verteilen und mithilfe einer Gabel ein Muster in den Kuchen ziehen.

Den glattgestrichenen Kuchen für 50 bis 60 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze ausbacken, kurz in der Form abkühlen lassen und anschließend zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Nun den Kuchen einmal in der Mitte zerteilen. Der eine Teil wird der Motorblock des Traktors. Die zweite Hälfte wird erneut in der Mitte geteilt und aus dem Mittelstück entsteht der Hänger. Aus dem Endstück soll die Fahrerkabine werden. Hierfür an den Seiten eine dünne Scheibe abschneiden. Soll der Hänger nachher auch Ladung bekommen, in der Mitte ein Rechteck schneiden und etwas aushöhlen.

Nun den Motorblock, die Fahrerkabine und den Anhänger an allen sichtbaren Seiten mit Kuchenglasur überziehen. Tipp für die Schnittflächen: hier mit dem Pinsel die Glasur eher auftupfen, so bleiben keine Krümel in der Glasur hängen.

Wenn die Glasur getrocknet ist, geht‘s ans Zusammenbauen. Um am Ende Transportschäden zu vermeiden, dabei am besten direkt auf der Tortenplatte arbeiten, auf der der Kuchen serviert werden soll. Wer mag, kann die Abschnitte verwenden, um den Traktor und den Anhänger etwas anzuheben – so sieht es realistischer aus. Dafür den Motorblock und den Anhänger mit einem Zahnstocher am Abschnitt fixieren. Die Fahrerkabine mithilfe von etwas flüssiger Glasur am Motorblock festkleben. Es können auch hier Zahnstocher für einen sicheren Halt verwendet werden – diese vor dem Servieren entfernen!

Die weitere Dekoration wird ebenfalls mit der flüssigen Kuchenglasur am Kuchen befestigt. Die Butterkekse werden nun als Fenster und Dach angebracht. Die großen runden Kekse werden die hinteren Räder des Traktors, die kleinen runden Kekse die beiden vorderen und die des Anhängers.

Zwei gelbe Schokolinsen als Scheinwerfer vorne am Traktor platzieren und zwei rote hinten am Anhänger als Bremslichter. Damit diese nicht direkt runterrutschen, etwas länger andrücken. An den Seiten des Traktors nun weitere Schokolinsen befestigen – die Farbe kann natürlich an die Lieblingstraktormarke angepasst werden.

Eine Schokostange als Auspuff vorne senkrecht in den Traktor stecken, die anderen beiden als Anhängerkupplung verwenden, um Traktor und Anhänger zu verbinden. Letzteren nun mit weiteren Schokolinsen befüllen.

Tipp: Als Beladung für den Anhänger eignen sich auch Waffelröllchen als Strohballen, Fruchtschnecken als Heuballen, oder auch Fruchtgummis in Form von Kühen, Schweinen, Kirschen oder Erdbeeren. So lässt sich der Kuchen individuell an verschiedene Betriebszweige anpassen.

Anne Weidenbörner