

Feuerwehrauto-Kuchen

Zutaten für einen Feuerwehr Kuchen:

- **Für den Rührteig**
- *Diese Zutaten ergeben 2 Rührkuchen, die ihr zum Zusammenschneiden braucht!*
- 400 g Mehl
- 350 g weiche Butter
- 350 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 2 EL Backpulver
- 4 EL Milch
- 2 Prisen Salz
- 1 Biozitron
- Lebensmittelfarbe nach Belieben
- **Für die Ganache**
- 3 Tafeln weiße Schokolade
- 200 ml Sahne
- **Zum Dekorieren**
- roter Fondant
- Eiskonfekt
- Haribo Fruchtschnecken
- runde Kekse, z.B. Oreos
- ein paar Smarties
- Haribo Pasta Frutta o.ä.
- Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft
- [PLAYMOBIL Feuerwehr-Team*](#)



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 90 Minuten

Ruhezeit: Ganache 6-8 Stunden

Schritt 1: Zubereitung der Ganache

Die Ganache braucht ihr, damit euer Fondant auf dem Kuchen hält. Da sie vor Verwendung 6-8

Stunden durchkühlen sollte, ist es am besten, wenn ihr sie als erstes zubereitet.

Hackt die Schokolade klein und erwärmt die Sahne. Dann lasst ihr die Schokolade unter Rühren in der Sahne schmelzen. Schlagt die Schokosahne dann nochmal ordentlich auf, gebt sie in eine Schüssel und lasst sie 6-8 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Schritt 2: Backen der Rührkuchen

Ihr braucht für den Feuerwehrauto-Kuchen 2 Rührkuchen. Teilt also den Teig vor dem Backen in 2 Kastenformen auf!

Rührt die Eier mit dem Zucker, der Milch und der Butter schaumig und mixt dann das Mehl-Backpulvergemisch unter. Anschließend reibt ihr die Schale der gewaschenen Zitrone hinein. Nun geht es für den Rührteig schon in die gefettete Kastenformenform - wenn ihr möchtet, könnt ihr ihn auch vorher portionsweise bunt färben. Dort bleibt er bei 180°C für etwa 45 Minuten. Mit Hilfe eines kleinen Holzstäbchens könnt ihr überprüfen, wann der Teig durchgebacken ist. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen hängen, heißt es: raus aus dem Ofen und gut abkühlen lassen.

Schritt 3: Verwandlung in einen Feuerwehrauto-Kuchen

Teilt einen der beiden Rührkuchen in 3 Stücke. Einen Teil setzt ihr dann als Führerhaus auf das Ende des anderen Rührkuchens. Die anderen beiden Stücke brauchen wir nicht für den Feuerwehrauto-Kuchen.

Nun streicht ihr das Feuerwehrauto rundherum mit eurer Ganache ein. Bestreicht auch die Fläche zwischen Feuerwehrauto und Führerhaus damit, so dass es besser aneinander haftet.

Jetzt nehmt ihr euch euren Fondant und rollt ihn aus. Die ausgerollte Fläche muss am Ende größer sein als die Grundfläche des Feuerwehrautos. Legt die Fondantdecke dann über euren Kuchen und drückt die Ecken und Ränder schön fest. Überschüssige Reste schneidet ihr ab.
Tipp: Der Fondant lässt sich besser ausrollen, wenn man etwas Puderzucker als Unterlage nimmt. Dann müsst ihr aber aufpassen, dass die Oberseite die auf das Feuerwehrauto kommen soll, nicht auch weiß wird. Das ist uns leider passiert, aber es war ja auch unsere erste Fondanterfahrung.

Jetzt rührt ihr euch etwas Zuckerguss an, indem ihr soviel Zitronensaft zum Puderzucker gebt, dass eine cremige Masse entsteht.

Klebt eure Dekoartikel nun am Feuerwehrauto an. Wir haben blaues Eiskonfekt als Blaulicht genommen, Oreo-Kekse als Reifen, Haribo Fruchtschnecken als Schläuche, eine Schaumzuckerwaffel als Leiter, Smarties als Autolampen und Haribo Pasta Frutta als Fenster.

Außerdem haben wir ein paar echte Lego-Feuerwehrmänner um den Feuerwehrauto-Kuchen platziert, die gleichzeitig als Geschenk dienen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

