

Harry-Potter-Schokokuchen-Burg

Zutaten für ein Zauberschloß:

- Doppelte Menge unseres [schnellen Rührkuchenteiges](#)
- 100 g Kakao
- 90 g Schokostreusel
- 350 ml Milch
- Waffelhörnchen
- [Schokoglasur](#)
- [Zuckerguß](#)
- Deko und Streusel nach Belieben



Arbeitszeit:	ca. 40 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 85 Minuten

Zuerst stellt ihr die doppelte Menge unseres einfachen Rührkuchenteiges her und ergänzt diesen um die oben angegebenen Zutaten.

Nun muss die [Backform Burg](#) ordentlich eingefettet werden. Das ist ganz wichtig! Gebt den Teig anschließend hinein und schiebt die Backform Burg in den auf 175°C vorgeheizten Ofen. Der Kuchen bäckt nun für ca. 45 Minuten. Ob er gar ist, könnt ihr mittels der Stäbchenprobe testen.

Jetzt muss der Kuchen komplett auskühlen, bevor er aus der Form gestürzt werden kann. Ist das geglückt, kann mit dem Verzieren begonnen werden.

Taucht die Waffelhörnchen in die Schokoglasur, betreut sie mit Dekor Eurer Wahl und setzt sie dann verkehrtrüm auf die Türmchen. Dann zeichnet ihr mit Hilfe der Schokoglasur und dem Zuckerguß die Konturen der Burg nach - Eurer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.
Danke Andrea :-)

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

