

Kleine Autokuchen zum Kindergeburtstag

Zutaten für 12 kleine Autokuchen:

- Für den Schokokuchen als Grundlage
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Mehl
- 200 g saure Sahne
- 75 g gesüßtes Kakaopulver
- 100 ml Öl
- 200 g geriebene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- **Zum Verzieren der Schokoautos**
- dunkle Kuchenglasur
- Smarties
- Mini-Smarties
- Kuchenmeister Koala-Kekse o.ä.



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Zuerst backt ihr einen einfachen Schokokuchen.

Dafür rührt ihr den Zucker mit den Eiern schaumig und fügt dann alle anderen Zutaten zu. Mixt alles käftig durch, bis ein cremiger Rührteig entstanden ist.

Nehmt eine [rechteckige Backform](#), fettet sie ein und gebt den Kuchenteig darauf.

Nun geht es für den Schokokuchen bei 180°C für etwa 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Anschließend lasst ihr ihn gut abkühlen.

Als nächstes verwandelt ihr den einfachen Schokokuchen in kleine bunte Autokuchen.

Schneidet dafür den Schokuchen in kleine rechteckige Stückchen eurer Wahl.

Schmelzt die Schokglasur und pinselt die kleinen Kuchenstücke damit rundum ein.

Nun klebt ihr als Räder je zwei Smarties an den Seiten an. Setzt ein Koalabärchen in die hintere Hälfte und drückt es etwas fest. Als Lenkrad dient ein hochkant festgestecktes Smartie. Zwei weitere kleine Smarties könnt ihr an der Frontseite des Schokoautos als Scheinwerfer platzieren.

Unsere kleinen Kuchen in Autoform lassen sich übrigens ganz prima vorbereiten, da sie sich guten Gewissens einige Tage aufbewahren lassen und dann immer noch frisch schmecken.

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

