Piratenkuchen

Zutaten:

- **Für einen blauen Blechkuchen als Meer**
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g saure Sahne
- 400 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- **Für das Piratenschiff**
- 300 g weiche Butter
- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Tasse Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Kakao
- 100 g Schokostreusel
- Zuckerguß
- **Zum Verzieren des Piratenkuchen**
- Smarties
- Waffelröllchen o.ä.
- Gebäckschmuck nach Belieben
- Gummibärchen
- weißes Backpapier & Holzstäbchen
- Haifisch-Gummibärchen

Arbeitszeit:	ca. 35 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 85 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 120 Minuten

Blechkuchen als Ozean backen

Für den Blechkuchen rührt ihr zuerst die Butter mit dem (Vanille-)Zucker und den Eiern

schaumig. Dann mischt ihr die saure Sahne unter und anschließend das mit dem Backpulver gemischte Mehl. Verteilt den Kuchenteig nun auf einem gut gefetteten Blech und backt den Kuchen bei 175°C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Piratenschiff backen

Für das Piratenschiff rührt ihr die Butter, die Eier, den (Vanille-) Zucker und die Milch schaumig und gebt dann nach und nach die Backpulver-Kakao-Mehlmischung dazu. Zum Schluss gebt ihr vorsichtig die Schokostreusel in den Teig und füllt diesen dann in eine Kastekuchenform.

Wenn der Blechkuchen fertig gebacken ist, gebt ihr das Piratenschiff in den Backofen und lasst es ebenfalls bei 175°C für ca. 45 Minuten backen.

Piratenschiff verzieren

Wenn beide Kuchen ausgekühlt sind könnt ihr sie als Piratenkuchen verzieren.

Beginnt am besten mit dem Piratenschiff. Dazu schneidet ihr es zuerst von oben her grade und gebt ihm die Form eines Schiffes, indem ihr die Ecken vorn abschneidet.

Ich habe dann als Reeling schmale Waffeln mit Schokoglasur angeklebt. Ihr könnt aber genauso gut Schokoriegel wie Joghurette, Kinderriegel oder so nehmen.

Anschließend habe ich den gesamten Kuchen mit Schokoglasur eingestrichen und mit Smarties und Gummibärchen dekoriert. Als Bullaugen habe ich an den Seite je 2 Toffiffee befestigt und Waffelröllchen dienten mir als Ruder.

Komplett wird euer Piratenschiff-Kuchen, wenn ihr ihn jetzt noch mit den nötigen Segeln ausstattet. Die Segel könnt ihr ganz einfach aus (möglichst weißem) Backpapier basteln. Schneidet wie auf dem Bild zu sehen trapezförmige Fahnen in unterschiedlichen Größen aus und steckt sie dann auf ein Holzstäbchen.

Wenn ihr eure Segel nun in das Piratenschiff steckt, ist das Piratenschiff für den Piratenkuchen schon fertig.

Blechkuchen als Ozean gestalten

Jetzt rührt ich euch etwas blauen Zuckerguss an und pinselt euren Blechkuchen damit ein. Dann kommt das Piratenschiff auf den Kuchen-Ozean und drumherum gebt ihr die Haifisch-Gummibärchen.

Wir wünschen euch eine tolle Piratenparty und einen gelungenen Kindergeburtstag!!!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.