

# Piratenkuchen

Zutaten: 300g Mehl, ein Päckchen Backpulver, 200g Zucker, 250g weiche Butter oder Margarine, 6 Eier, 6 große Löffel Milch und ein Päckchen Vanillin-Zucker

Für die Dekoration brauchst du Schokolade, Gummibärchen, Smarties, Schokoriegel, 8 Schaschlikspieße, und zwei Blätter Papier

## Zubereitung

**Schritt 1:** Den Backofen auf (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) vorheizen.

**Schritt 2:** 300g Mehl mit einem Päckchen Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

**Schritt 3:** Nun 200g Zucker, 250g weiche Butter oder Margarine, 6 Eier, 6 große Löffel Milch und ein Päckchen Vanillin-Zucker mit in die Schüssel geben. Alles mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.

**Schritt 4:** Jetzt braucht ihr eine Backform (am besten eine Kastenform). Diese wird mit Butter eingefettet.

**Schritt 5:** Teig in die gefettete Backform geben.

**Schritt 6:** Den Kuchen auf ein Rost im Backofen stellen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

**Schritt 7:** Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Anschließend aus der Backform nehmen.

**Schritt 8:** Nun die Schokolade schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Gummibärchen, Smarties und Schokoriegel auf dem Schiff verteilen, solange die Schokolade noch etwas flüssig ist. Jetzt heißt es warten bis die Schokolade hart geworden ist.

**Schritt 9:** In der Zwischenzeit kannst du die Segel für das Piratenschiff basteln. Du brauchst zwei Schaschlikspieße und zwei Blätter Papier. Die Formen der Segel kannst du nach deinen Vorstellungen gestalten. Vielleicht bekommen die Segel auch noch etwas Farbe? Die restlichen Spieße kannst du als Ruder für das Schiff verwenden.



Foto von Jörn Rynio aus dem Buch „Backen für Kinder“ Christiane Kührt Herausgeber: GU

Lass es euch schmecken!