

# Raspelschoko-Kuchen mit Trikots

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**

Backpapier

**Rührteig:**250 g weiche Butter oder  
Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

5 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin100 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Zartbitter**Guss:**

200 g Puderzucker

3 - 4 EL Zitronensaft

**Zum Verzieren:**100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Grünetwa 75 g Dr. Oetker Dekor-  
Fondant Rotetwa 75 g Dr. Oetker Dekor-  
Fondant Weiß**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C****Heißluft: etwa 160°C****2 Rührteig:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoraspel unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Guss:**

Puderzucker mit so viel Saft verrühren, dass ein dicklicher Guss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

**4 Verzieren:**

Fondant nach Farben getrennt jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Mit Hilfe der Schablone 2 Trikots (z. B. weiß und rot) ausschneiden. Trikots mit Fondant-Streifen oder ausgestochenen Fondant-Motiven verzieren und auf den Kuchen legen. Etwas grünen Fondant durch ein Sieb drücken und als Grasbüschel auf den Kuchen legen.

Anlage: Schablone