

EINHORNKUCHEN

Alle Feen, Elfen, Zauberer und märchenhafte Wesen werden diesen wunderschönen Einhornkuchen lieben – und Merle und Luhna aus „Zwei wie Glitzer und Einhornstaub“ erst recht! Probiert es doch auch mal aus – wir versprechen ihr werdet verzaubert sein. In unserer Anleitung erfahrt ihr Schritt für Schritt, wie der Einhornkuchen gebacken und – ganz ohne Fondant – verziert wird. Es ist wirklich ganz leicht.



Für eine 24-26er Springform brauchst du:

- 200 g Backmargarine oder Butter (zimmerwarm)
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 200 g Puderzucker
- 1 Packung (130 g) bunte Schokolinsen
- 1 Packung weiße und rosa Zuckerherzen, Sterne, Zuckerperlen oder Glitzerzucker

UND SO GEHT'S:

1. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.
2. 200 g Margarine oder Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des elektrischen Handrührers cremig aufschlagen. 4 Eier nacheinander einzeln unterrühren.
3. 300 g Mehl, 2 TL Backpulver und 1 Prise Salz vermischen und mit 100 ml Milch unter den Teig rühren.
 4. Teig in die Springform geben und im vorgeheizten Ofen im unteren Ofendrittel ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, am Holzstäbchen darf kein flüssiger Teig haften. Den Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auskühlen lassen.



05



Schritt 5

Ein schmales Kuchenstück aus dem abgekühlten Kuchen herausschneiden und als Horn ansetzen. Die Einhorn-Nase etwas runder schneiden.

06



Schritt 6

Für den Guss 200 g Puderzucker mit 6-7 EL Milch zu einer eher dickflüssigen Glasur verrühren. Über den Kuchen verteilen und mit dem Löffelrücken verstreichen.

07



Schritt 7

Den Kuchen mit bunten Schokolinsen und Zuckerherzen oder Sternen zum Einhornkuchen dekorieren.

Buchtip

ZWEI WIE GLITZER UND EINHORNSTAUB

Eine lustige und zauberhafte Geschichte rund um die neunjährige Merle und ihre magische Einhorn-Freundin Luhna – geschrieben von Amelie Benn und mit zahlreichen kunterbunten Bildern von Erfolgsillustratorin Simona Ceccarelli.



Rezept