

Jungschi Dahei

Liebe Jungschärler/innen

Da Jim Knopf und Lukas der Lokomotivführer ständig mit ihrer Lokomotive Emma unterwegs sind, wollen wir heute unsere eigene Lokomotive herstellen. Untenstehend findest du ein Rezept für eine Lokomotiventorte. Sei kreativ und gestalte deine Lokomotive ganz individuell.

Wir wünschen dir viel Spass beim Backen und Verzieren deiner ganz persönlichen Lokomotive.

Wir freuen uns über ein Foto von deiner Lokomotive!

Liebe Grüsse aus dem Jungschiteam!

Lokomotiventorte

Material

Für 12 Stück

- 1 Cakeform von 28 cm Länge
- Backpapier oder Butter für die Form
- Dressiersack mit Tülle

Zutaten

Geburtstagskuchen:

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 2,5 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 100 g dunkle Schokolade, geschmolzen, ausgekühlt

Loki:

Zutaten für Verzierung nach Bild

- 2 Beutel dunkle Schokoladeglasur, à 125 g, nach Anleitung schmelzen
- 1 Tube Dekorschoggi zum Kleben
- 6 Prussiens für die Räder
- 1 grösserer Schokoladekopf für den Kamin, oben eine Ecke weggebrochen
- 0,5 dl Vollrahm, steif geschlagen, für den Rauch
- leichte, dünne Guetzli für die Fenster
- 2 Kaugummi, halbiert, für die Scheinwerfer und Schlusslichter
- farbige Süswaren und Zuckerperlen, nach Belieben



Zubereitung

Zubereiten: 1h5min

Kochen / Backen: 55min

Ruhezeit: 2h

Auf dem Tisch in: 1h5min

1. Kuchen: Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mehl und Backpulver mischen, dazusieben. Mit Rahm sorgfältig darunter ziehen. Teig halbieren. Untereine Hälfte Schokolade mischen. Teige abwechslungsweise in dünnen Lagen in die mit Backpapier ausgekleidete Form füllen, glatt streichen.
2. Auf der zweituntersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens 55-65 Minuten backen, auskühlen lassen.
3. Loki: Schokoladeglasur aus dem heissen Wasser nehmen und zum Auskühlen ca. 10 Minuten stehen lassen (weniger flüssig). Vor der Verwendung Beutel kneten.
4. Ca. $\frac{1}{4}$ des Cakes wegschneiden (Oberteil). Die Erhöhung des längeren Teils wegschneiden (die Schnittfläche wird der Boden der Loki). Beide Kuchenteile separat glasieren. Dafür die Glasur gleichmässig über Oberfläche und Rand der Kuchenteile fliessen lassen. Wenn nötig, aufgefangene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen. Etwas trocknen lassen. Kuchenteile mit einem scharfen Messer von überflüssiger Glasur auf der Arbeitsfläche losschneiden. Oberteil hinten auf das Chassis kleben, sodass die beiden senkrechten Schnittflächen übereinander liegen.
5. Räder, Fenster, Kamin, Scheinwerfer und Schlusslichter ankleben mit der Dekorschokolade. Rahmauf den Kamin spritzen. Nach Belieben verzieren.