Bunter Schoko-Fisch-Kuchen

Das Rezept von dem bunten Schoko-Fisch-Kuchen sieht nicht nur süß aus, sondern schmeckt auch so. Ein Kuchen der alle Generationen begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Milch
2 Packungen	Paradies Creme (Schokolade)
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für den Guss

200 g	Vollmilchkuvertüre
100 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

1 Packung	Schokolinsen (bunte)

Zubereitung

1. Für den bunten **Schoko-Fisch-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt

ca. 200ml.

2. Nun die Eier, mit dem Zucker, mit einem Handrührgerät, einige Minuten dick-cremig aufschlagen.

3. Dann das Öl und die Milch unterrühren.

4. Nun das Mehl (gesiebt), die Paradies-Creme und das Backpulver hinzufügen und nur so lange unterrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Für den Guss das Schlagobers in einen Topf geben und auf dem Herd so lange erhitzen bis es anfängt zu kochen. Parallel dazu die Kuvertüre gehackt in eine Schüssel geben.

7. Nun das heiße Obers über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat.

8. Jetzt den Schokokuchen komplett mit dem Schokoladenguss einstreichen. Dabei etwas von dem Guss übrig lassen um die Schnittstellen vom Fisch-Maul bzw. von der Fischflosse ebenfalls einzustreichen.

9. Danach mit einem scharfen Messer ein Dreieck (das Fisch-Maul) aus dem Kuchen schneiden und als Fisch-Flosse an dem Kuchen anlegen. Dabei die Flosse zum Anlegen etwas kürzen bzw. anpassen.

10. Dann den Guss etwas anziehen lassen (damit nichts runter rutscht) und mit den bunten Schokolinsen belegen (Auge und Schuppen).

11. Letztendlich und wie in Schritt 8 schon erwähnt, die offenen Schnittstellen mit dem Schokoladenguss verschließen. Der Kuchen sollte nun bis zum Verzehr trocknen.

Tipp

Den bunten Schoko-Fisch-Kuchen am besten vor dem Einstreichen auf eine transportfähige Platte/Unterlage setzen.