

Halloween-Spinnenkuchen

Der Halloween-Spinnenkuchen ist ein schokoladiger Hingucker für die Halloweenparty. Saftiger Kuchen trifft auf süße Schokolade und ein dekoratives Spinnennetz aus weißer Kuvertüre.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 24 min

Koch/Backzeit: 16 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

85 g	Feinkristallzucker
2 Stk.	Eier
110 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1.5 EL	Backkakao
1 Prise	Salz
85 g	Butter (geschmolzen)
150 g	Vollmilchschokolade
100 g	Weißer Schokolade
	Spinnen (aus Schoko, Lakritz, Plastik etc. für die Deko)

Zubereitung

1. Um einen **Halloween-Spinnenkuchen** zu backen, den Zucker und Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Das Weizenmehl mit Backpulver und Kakao vermischen, unter die Eimasse rühren und eine Prise Salz hinzufügen. Die Butter schmelzen, zum Teig geben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform mit 18 cm Durchmesser füllen und etwa 16 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Den Kuchen mit geschmolzener [Schokolade](#) glasieren und die Schokolade fest werden lassen. Danach die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in eine feine Dekortülle

oder einen Gefrierbeutel füllen. Zuerst die Linien des Spinnennetzes aufzeichnen, danach die Querstreben ergänzen. Sobald die Verzierung getrocknet ist, kannst du den Halloween-Spinnenkuchen mit einer kleinen Lakritze-, Schokoladen- oder Kunststoffspinne dekorieren.

Tipp

Serviere den Spinnenkuchen auf einer Halloween-Tafel zusammen mit anderen gruseligen, kleinen Süßigkeiten. Das Schokoladennetz macht ihn zum perfekten Mittelpunkt jedes Halloween-Buffets.