Schneller Traktor-Kuchen

Das Rezept für den schnellen Traktor-Kuchen ist eine schnelle Alternative, wenn einem die Zeit im Nacken sitzt, man aber gerne etwas optisch besonderes zubereiten möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

2 Stk.	Kastenkuchen (Fertigprodukt)
250 g	Kuvertüre
1 Paar	Schokolinsen (für Radmuttern und Lichter)
1 Stk.	Keks (für den Auspuff)
7 Stk.	Kekse (für die Fenster)
2 Stk.	Doppelkekse (für die Hinterräder in groß)
2 Stk.	Doppelkekse (für die Vorderräder in klein)

Zubereitung

1. Für den schnellen **Traktor-Kuchen**, als erstes die Kuvertüre temperieren. Die Kuchengröße beträgt ca. 15x7x6cm.

2. Dann einen von den beiden Kuchen, senkrecht in der Mitte halbieren.

3. Da die meisten Fertigkuchen nicht ganz Rechteckig sind und in der Mitte, der Länge nach, eher Trapezförmig zusammenlaufen, empfiehlt es sich, da, wo später die Hinterräder sitzen werden, zwei ca. 2 cm breite Keile, aus einer der beiden Kuchenhälften, zurechtzuschneiden. Diese dann mit einen Klecks Schokolade links und rechts am hinteren Teil des anderen ganzen Kuchen festkleben.

4. Jetzt die übrig gebliebenen Kuchenhälften mit der Schnittseite nach Unten, ebenfalls auf den

hinteren Teil, sozusagen als Führerhaus, setzen (evtl. etwas zurechtschneiden). Dabei zeigt der schmälere Teil nach vorne.

5. Nun den ganzen Kuchen mit der restlichen Schokolade, bis auf ca. einen Esslöffel, überziehen.

6. Jetzt die Schokolade am besten erst mal trocknen lassen(ca. 60 Minuten), bevor man mit der restlichen Schokolade noch die Räder, die Radmuttern, die Lichter, die Fenster und den Auspuff befestigt.

Tipp

Der schnelle Traktor-Kuchen schmeckt mit selbstgebackenem Kuchen natürlich noch besser. Zudem lässt er sich zusätzlichen noch mit weiteren Süßigkeiten dekorieren, dabei sind der Fantasie keine Grenze gesetzt.