

Vulkankuchen: Backspaß mit deiner Familie

Vor 291 Millionen Jahren brach in Chemnitz ein Vulkan aus und seine Asche begrub einen urzeitlichen Wald unter sich. Heute finden wir noch immer Überbleibsel von Lebewesen (Fossilien) aus dieser Zeit.

Ihr wolltet schon immer bei einem Vulkanausbruch dabei sein? Heute habt ihr die Chance diesem Spektakel beizuwohnen. Lasst einen Vulkankuchen Lava spucken! Vergesst nicht den köstlichen Kuchen zu kosten.

Zutaten:

Für den Teig

- 250 g geschmolzene Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 g Mehl mit einem
- 1 Pck. Backpulver vermischt
- 100 ml Milch
- etwas Butter zum Einfetten der Form
- 1 gehäufte EL Kakaopulver

Für die Glasur

- 100 g Haselnussglasur
- 180 g Schokoglasur

Für die Lava

- 5 Pck. Himbeerbrausepulver
- Saft einer frischen Zitrone, wenn vorhanden
- mit roter Lebensmittelfarbe vermischt

Backanleitung:

1. Gugelhupfform mit Butter einfetten
2. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
3. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Mixer schaumig schlagen
4. nach und nach Eier hinzugeben und alles vermischen
5. Mehl mit Backpulver abwechselnd mit Milch hinzugeben und verrühren
6. Kakaopulver hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren
7. Teig in gefettete Form geben
8. bei 160 °C Ober-/Unterhitze für 80 bis 90 min. backen
9. Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen
10. Schokoglasur laut Anleitung schmelzen und auf den Kuchen geben
11. Glas oder Schale auswählen, welche in die Öffnung des Gugelhupfes passt
12. Himbeerbrausepulver hineingeben
13. Zitronensaft hinzufügen und staunen
14. nicht vergessen: Kuchen essen

Tipp: Du kannst den Kuchenteig mit Schokodropse, Nüsse oder Obst variieren.

