

SCHOKOLADENKUCHEN MIT JOGHURETTE ZU OSTERN

SCHOKOLADENKUCHEN MIT JOGHURETTE ZU OSTERN

Sicher kennt ihr diese Kuchen mit „Zäunchen“, die schon seit geraumer Zeit überall im Netz herumschwirren. Besonders beliebt ist da vermutlich die Matschtorte mit kleinen Schweinchen drin, es gibt aber auch total süße Ostervarianten. Nachdem es mich schon seit einiger Zeit gereizt hat so eine Torte zu basteln hatte ich jetzt zu Ostern eine passende Gelegenheit um meine Idee umzusetzen. Mein Kuchen sollte einen Joghurette-Zaun bekommen, in der Mitte sollte es eine kleine Wiese geben, mit einem Osterhasen und ein paar Eiern. Nicht zu kompliziert, schließlich ist backen nicht gerade meine Königsdisziplin. Also habe ich einen Schokoladenkuchen gebacken und mich ans Werk gemacht. Und was soll ich sagen - ich finde der Schokoladenkuchen mit Joghurette ist mir ganz gut gelungen! Ähnlich wie beim [Osterhasen Kuchen](#) könnt ihr übrigens auch hier den Schokoladenkuchen durch einen anderen Kuchen ersetzen - mein Schokoladenkuchen passt aber wirklich gut dazu, weil er nicht zu extrem süß ist.



Zutaten für einen 16cm ø Kuchen:

120g Butter

120g Zucker

120g Mehl

120g Zartbitterschokolade

1 TL Backpulver

1 EL Vanilleextrakt

3 Eier

30g Kakaopulver

Für die Deko:

200g Vollmilchkuvertüre

30 Riegel Joghurette

50g Frischkäse

150g Puderzucker

grüne Lebensmittelfarbe

8-10 Dragee Eier

1 kleiner schokoladen Osterhase

Zubereitung:

Für den Kuchen Butter und Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen. Zucker, Vanilleextrakt, Backpulver und Mehl untermengen und dann nacheinander die Eier einrühren. Den Teig in eine eingefettete Backform füllen und für 35 Minuten bei 180°C Umluft in den vorgeheizten Backofen schieben. Am Ende per Stäbchenprobe prüfen ob der Kuchen fertig ist. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und dann aus der Form lösen. Den Deckel begradigen.

Die Kuvertüre schmelzen und den Kuchen rundum damit einpinseln. Die Joghurette Riegel rundum aufkleben. Auf meinem Foto seht ihr übrigens was passiert, wenn die Kuvertüre noch zu heiß ist. Eure Joghurette Riegel schmelzen unten ein wenig an und ihr habt dann ein paar kürzere Pfosten in eurem Zaun.



Die Kuvertüre vollständig aushärten lassen. Dann den Frischkäse mit Puderzucker und grüner Lebensmittelfarbe cremig aufschlagen...



... und mittig auf dem Kuchen verteilen. Den Schokohasen dazu setzen und die Eier „im Gras“ verteilen.



Die Frostingwiese für eine Stunde etwas fester werden lassen. Wer es ganz verspielt mag kann auch noch ein Bändchen um den Kuchen binden.



Dann kann der Schokoladenkuchen mit Joghurette auch schon angeschnitten werden.



Ihr könnt das Frosting natürlich auch länger aushärten lassen, aber ich mag es so cremig.



Wie ihr seht ist der Kuchen wirklich ganz einfach gemacht und auch mit gemäßigttem Backtalent sieht er am Ende ganz niedlich aus.

Wer hat Lust auf ein Stückchen Kuchen?

