Schauriger Schokoladen-Friedhof

Perfekt für´s Halloween-Buffet!

Zubereitungszeit: 1 Std 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 250 g Butter, weich
- 300 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 400 g Sahne
- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 100 g Kakao, ungesüßt

FÜR DIE CREME

300 g Zartbitter-Schokolade
600 g Sahne
50 g Zucker

AUSSERDEM

150 g Kirschkonfitüre
1 Packung Oreo-Kekse

FÜR DIE DEKO

2 Tafeln dunkle Schokolade (einzelne Riegel, z.B. Yogurette)
Fondant (weiß und schwarz)
Lebensmittelfarbe orange, schwarz
Farbstifte Lebensmittelfarbe
Würmer aus Weingummi

ZUBEREITUNG

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen in 30 x 40 cm daraufstellen.
2. Backofen auf Umluft 175 °C vorheizen.
3. Für den Teig Butter, Zucker, Vanille und Salz cremig rühren.
4. Die Eier einzeln unter ständigem Rühren dazugeben und anschließend die Sahne unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Kakao in einer separaten Schüssel mischen und auf die Ei-Mischung sieben. Alles kurz verrühren.
6. Den Teig in den Backrahmen geben und glattstreichen.
7. Für 20-25 Minuten backen.
8. Nach der Backzeit aus dem Rahmen lösen und auskühlen lassen.

9. In die Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu die Schokolade in Stücke teilen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
10. Sahne steifschlagen und 4 EL in die Schokolade rühren. Danach die Schokolade mit dem Zucker unter die restliche Sahne heben (nicht rühren!).
11. Den abgekühlten Boden mit der Kirschkonfitüre bestreichen.
12. Nun die Creme darauf verteilen und auch die Ränder damit einstreichen. Die Creme glattstreichen und den Kuchen für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
13. Inzwischen die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu groben Krümeln „bearbeiten“.
14. Für den Zaun einige Schokoriegel in verschiedenen Längen abschneiden – sie sollten mindestens aber die Höhe des Kuchens haben.
15. Die Schokoriegel-Zaunlatten von außen an die Creme drücken. Den restlichen Kuchen samt Rändern mit den Kekskrümeln bedecken.
16. Für die Gespenster weißes Fondant formen und mit einem schwarzen Lebensmittel-Farbstift Augen und Mund malen.
17. Fledermäuse aus schwarzen Fondant formen und die Konturen eindrücken (Modellierwerkzeug).
18. Für die Totenköpfe weißes mit etwas schwarzem Fondant mischen, so dass eine Marmorierung entsteht. Schädel formen und Konturen modellieren.
19. Für die Grabsteine weißes Fondant mit etwas schwarzer Lebensmittelfarbe verkneten, bis die Masse grau ist. Grabsteine Formen und schwarzem Lebensmittel-Farbstift beschriften. Evtl. noch Konturen einarbeiten.
20. Für die Kürbisse weißes Fondant mit oranger Lebensmittelfarbe einfärben. Kürbisse formen und Konturen modellieren. Augen und Mund mit schwarzem Lebensmittel-Farbstift ausmalen.
21. Alle Fondantteile auf Zahnstocher spießen und aushärten lassen.
22. Zum Abschluss die Dekoration auf dem Kuchen verteilen und einige Weingummi-Würmer plazieren.
23. Der schaurige Schokoladen-Friedhof sollte bis zum Servieren kühl gelagert werden.