

## Schokokuchen mit Erdbeerpüree im Erdbeerlook (Fondant)



Basis-Rezept für Halbkugel-Backform (20 cm Durchmesser) mit anschließender Fondant-Dekoration wie zum Beispiel einen Fußball oder eine Dalmatiner-Kuh

---

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 45 min

---

### Zutaten für den Schokoteig

450 g Mehl (Type 405)

50 g Kakao

1 P. Backpulver

250 g weiche Butter

230 g Puderzucker

6 Eier (M)

375 ml Milch

## Zutaten für Füllung und Dekoration

200 g Erdbeeren  
50 g Puderzucker  
100 ml Sahne  
100 g Zartbitterschokolade  
Rollfondant in rot, gelb und grün

## Zubereitung

1. Backofen 170 Grad/Umluft 150 Grad vorheizen.
2. Form mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben.
4. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kurz verquirlen.
5. Eier nach und nach unterrühren.
6. Mehlmischung mit Milch unter die Buttermasse rühren, bis der Teig glatt ist.
7. Teig in die Form füllen und auf der unteren Schiene 1 Std 45 Min. backen. Oberfläche mit Alufolie abdecken, falls die zu dunkel wird.
8. Aus dem Ofen nehmen, in der Backform 10 Min. stehenlassen, dann stürzen und komplett auskühlen lassen.
9. Erdbeeren waschen und im Mixer zusammen mit dem Puderzucker ganz kurz mixen, das Püree in einem kleinen Topf etwas erwärmen und glatt rühren.
10. Ausgekühlten Kuchen in "Erdbeerform" schneiden, dann 2 x waagrecht durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden jeweils mit dem Erdbeerpüree bestreichen und Teile wieder zusammensetzen.
11. 100 ml Sahne in einem Topf erwärmen und damit die in Stücke gebrochene Schokolade übergießen.
12. Stehenlassen und dann kräftig verrühren.
13. Die Ganache rundrum auf den Boden streichen.
14. Rotes Fondant 2-3 mm dünn ausrollen und einen Kreis von 28 cm Durchmesser (z. B. Tortenring) ausschneiden.
15. Boden mit Fondantplatte überziehen, Falten nach Möglichkeit galts drücken.
16. Grünes Fondant ausrollen, einen halben Halbreis und Blätter formen.

17. Gelbes Fondant ausrollen und kleine Stifte formen.
18. Alles an die richtigen Stellen platzieren.