

Die Frage nach dem Alter - passé! Happy-Birthday-Kuchen

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Kuchen

450 g Mehl
300 g Zartbitterschokolade
250 g Zucker
430 g weiche Butter
190 ml Milch
1,5 Päckchen Backpulver
1,5 Päckchen Vanillezucker
6 Eier

Für die Dekoration

200 g Zartbitterschokolade
M&Ms

Besonderes Zubehlr

Rechteckige Backform (32 cm Länge)

Ich kann mich nicht erinnern, wann ich mir das letzte Mal so spät einen Kalender gekauft habe. Normalerweise gehöre ich zu denjenigen, die sich schon im Oktober mit

dem Kalender für das kommende Jahr eindecken. In diesem Jahr war alles anders. Meinen Kalender habe ich erst Ende Januar gekauft, musste mich in den letzten Wochen mit einem Haufen Post-its herumschlagen. Lunch mit Lisa nicht vergessen, Einweihungsgeschenk für Anna besorgen. Und dazwischen - eine ellenlange Liste mit Geburtstagen. 12 im Januar, 9 im Februar, 18 im März,... . Sage und schreibe 27 Geburtstage im September - 10 davon hintereinander, 6 davon an einem Tag. Warum das so ist? Das habe ich mich auch gefragt. Warum gibt es Monate, ja sogar Tage, an denen all meine Lieben Geburtstag haben?

Theoretisch kein Problem, wären das die Geburtstage von meinem Nachbarn, meinem alten Klassenlehrer, meinem Dozenten oder meinem Friseur. Sind sie aber nicht. Zuerst hat meine beste, dann meine längste Freundin Geburtstag. Danach feiern meine Schwester, meine Mama und meine Tante ihren Ehrentag - zusammen mit meinem Onkel und meiner Sandkastenliebe. Alles Menschen, die eine riesengroße Sause verdient haben, mit allem, was dazugehört - mit Pauken und Trompeten. Okay, die Pauken lasse ich im Schrank, die Trompeten besser auch. Aber Luftschlangen und Konfetti hole ich heraus. Und eine riesengroße Geburtstagstorte. Aber was backen, wenn deine Lieben schon alles bekommen haben?

Einen Candy Cake gab es letztes Jahr, eine Marzipantorte in den Jahren davor, einen Cheesecake irgendwann dazwischen. Das Problem sind nicht unbedingt meine Freunde, sondern ich selbst - meine Ansprüche vielmehr. Nach Schokolade muss sie schmecken, schnell soll sie gehen und dabei einen persönlichen Dreh haben. Gibt es nicht? Gibt es doch! Dieser phänomenale Super-Duper-Geburtstagskuchen ist in Windeseile zusammen gerührt, kommt mit viel Schokolade daher, sehr viel Schokolade sogar. Und wird von M&M-Zahlen gekrönt - als kleine Erinnerungsstütze

Die Frage nach dem Alter - passé! Happy-Birthday-Kuchen

quasi. Für meine beste Freundin eine 27, für meine längste Freundin eine 25, für meine Schwester eine 23, für meine Mama eine 55,... . Aber jetzt ist erst einmal meine Kollegin dran. Bis September habe ich ja noch ein paar Monate. Und wer weiß, welche Flausen ich mir bis dahin in den Kopf gesetzt habe.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Form mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier nacheinander unterrühren.

- 3 -

Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen und mit Milch und Schokolade einzeln unter den Teig rühren. Nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 4 -

Teig in die Backform geben und im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Kuchenränder und Kuchendeckel abschneiden.



- 6 -

Zahlen ausdrücken, auf den Kuchen legen, mit Zahnstochern fixieren und rundherum entlangschneiden.



- 7 -

Teig mit einem Löffel herauslöffeln. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.



- 8 -

Schokolade auf dem Kuchen verteilen, auskühlen lassen.

Die Frage nach dem Alter - passé! Happy-Birthday-Kuchen



- 9 -

M&Ms in die Vertiefungen füllen.

