

## Pinguin-Kuchen aus dem Thermomix®



© Pinguin-Kuchen - Rezepte mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                        |                              |
|--------------------------|------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Kuchen:</b> |                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>           | weiche Butter                |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>           | Zucker                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>            | Vanillezucker                |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>               | Eier                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>400 g</b>           | Mehl                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 Pck.</b>        | Backpulver                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b>       | Salz                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>40 g</b>            | Milch                        |
| <input type="checkbox"/> | <b>Für die Deko</b>    |                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>           | weiße Schokolade             |
| <input type="checkbox"/> | <b>10</b>              | Zuckeraugen (5 Paar)         |
| <input type="checkbox"/> | <b>5</b>               | Mini-Schokoküsse             |
| <input type="checkbox"/> | <b>10</b>              | weiße Marshmallow-Würfel     |
| <input type="checkbox"/> | <b>15</b>              | rote Mini-Schokolinsen       |
| <input type="checkbox"/> |                        | Butter und Mehl für die Form |

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Runde Kuchenform (24 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 weich rühren. Eier dazugeben und weitere 30 Sek./Stufe 4 mixen. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Milch zugießen und 20 Sek./Stufe 2 unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht, die schwer vom Löffel fällt.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen 50-60 Min. backen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
4. Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
5. Für die Deko Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, ca. 6 Min./60 °C/Stufe 2 schmelzen lassen. Ausgekühlten Kuchen damit glasieren.
6. Zuckeraugen mit etwas restlicher Schokolade auf die Schokoküsse kleben. Aus 2 Marshmallow-Stücken mit der Schere an den Ecken flache Dreiecke abschneiden und als weißen Fleck in der Schokokusmitte als Bauch aufkleben. Pro Pinguin jeweils 1 Schokolinse als Schnabel und 2 Schokolinsen als Füße ankleben. Restliche Marshmallows auf der noch feuchten Glasur des Kuchens verteilen und die Pinguine daraufsetzen.

## Nährwertangaben

460 kcal, 8 g E, 24 g F, 52 g KH