

FALKYS SCHOKO- GEBURTSTAGS- KUCHEN



Juhu, Falky hat Geburtstag!
Und was darf bei einer richtigen
Geburtstagsparty auf keinen Fall fehlen?
EIN KUCHEN! Mit diesem einfachen
Rezept kannst du Falkys Schoko-
Geburtstagskuchen gemeinsam mit deiner
Familie zu Hause nachbacken.

FALKYS SCHOKO-GEBURTSTAGS- KUCHEN

DAS BRAUCHST DU

Für den Kuchen:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
350 g Mehl
60 g Backkakao
1 Päckchen Backpulver
250 ml Milch
200 g Schokostückchen

Zum Dekorieren:

Schokoglasur
bunte Schokolinsen

und natürlich:

Falkys Cake Topper!

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 30 – 35 Minuten

Portionen: ca. 12

Schwierigkeitsgrad: Einfach

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, BACKEN!

1. Heize gemeinsam mit einem Erwachsenen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Gib Butter, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel und rühre alles schön cremig.
3. Gib die Eier nacheinander dazu und rühre jedes Ei gut unter.
4. Mische Mehl, Kakao und Backpulver in einer zweiten Schüssel. Gib die Mischung gemeinsam mit der Milch nach und nach zum Teig und verühre alles.
5. Hebe zum Schluss die Schokostückchen unter den Teig.
6. Verteile den Teig gleichmäßig auf dem Backblech. Jetzt hilft ein Erwachsener: Backe den Kuchen für etwa 30–35 Minuten und lass ihn danach vollständig auskühlen.
7. Lass den Kuchen zuerst vollständig auskühlen. Danach kommt die Schokoglasur drauf – und jetzt darfst du kreativ werden! Verziere Falkys Geburtstagskuchen mit bunten Schokolinsen.
8. Tadaa – fertig ist dein Falty Geburtstagskuchen!

TIPP:
MACH DEINEN KUCHEN
NOCH FESTLICHER MIT DEN
FALKY CAKE TOPPERS!

HIER DOWNLOADEN:

