

Einhornkuchen mit Butter



> 30 Min.



Aufwändig



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Teig 3 Packungen Kuchenmischung mit Öl und Wasser vermengen. Anschließend die Teigmischung in drei Schalen umfüllen.
2. Damit die Kuchenböden schön farbig werden, je Schale Lebensmittelfarbe hinzugeben. Nach dem Umfüllen der verschiedenfarbigen Teige in die Backformen werden diese bei 180 °C für 22 Minuten gebacken.
3. In der Zwischenzeit kann die Creme vorbereitet werden. Hierfür die **GOLDSTEIG Butter** quirlen, bis diese schön cremig ist. Dann schrittweise den Puderzucker unterrühren. Die eine Hälfte der Creme in vier verschiedene Schalen umfüllen und auch mit Lebensmittelfarbe färben. Da diese zum Verzieren des Kuchens gedacht sind, können diese bereits in Spritzbeutel gegeben werden. Die andere Hälfte der Creme wird für die Kuchenböden benötigt.
4. Nach der vorgegebenen Backzeit werden die Kuchenböden aus dem Ofen geholt. Das obere Drittel wird abgeschnitten, sodass eine gerade Oberfläche entsteht. Anschließend die Masse, die in Schritt 3 gezaubert wurde, zwischen die Böden geben und diese schichten. Achtung! Ein Teil der Creme zum Bestreichen des gesamten Kuchens außen übrig lassen.
5. Nun zur Verzierung. Auf der Arbeitsfläche bisschen Puderzucker verteilen und das Zuckerfondant in zwei kegelförmige Teile ausrollen. Anschließend um einen Schaschlikspieß herumwickeln, sodass sich daraus ein Horn ergibt. Im Anschluss werden die Ohren des Einhorns gezaubert. Dafür werden zwei große und zwei kleinere Ohren aus einem ausgerollten Zuckerfondant ausgeschnitten. Die kleinen Ohren werden mit essbarem Goldstaub bestrichen und auf die größeren Ohren aufgelegt. Auch das Horn wird mit Goldstaub bestrichen.
6. Ein anderes Stück Zuckerfondant wird mit schwarzer Lebensmittelfarbe eingefärbt. Daraus werden die Umrisse der Einhorn Augen geformt und auf die Vorderseite des Kuchens positioniert. Auch das Horn, sowie die Ohren können jetzt ihren Platz auf dem Kuchen einnehmen.
7. Für den letzten Schliff nehmen wir die Massen, die wir in Spritzbeutel umgefüllt haben und gestalten damit eine bunte, prachttvolle Mähne für das Einhorn.

Zutaten



Für den Teig:

- 3 Packungen Kuchenmischung
- 300ml Öl
- 600ml Wasser
- Lebensmittelfarben

Für die Creme:

- 800g **GOLDSTEIG Butter**
- 500g Puderzucker
- Lebensmittelfarben

Für die Verzierung:

- Puderzucker
- Zuckerfondant
- Schaschlikspieß
- essbarer Goldstaub
- Lebensmittelfarbe