



Leckerer Schokoladen-Eisenbahnkuchen

für die ganze Familie mit dem Alpro Soja-Dessert Dunkle Schokolade Feinherb

Zubereitung

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Margarine, Rohrzucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel verrühren. Eier nach und nach hinzufügen. 125 g Soja-Dessert Dunkle Schokolade Feinherb unterrühren. Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und weiterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
 2. Backform von 21 × 21 cm einfetten und den Teig hineingeben. Oberfläche glattstreichen.
 3. In den vorgeheizten Ofen schieben, 5 Minuten backen, dann Temperatur auf 160° C reduzieren und 30–35 Minuten weiterbacken. Als Gar Probe mit einem Holzspieß in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
 4. Kuchen in Stücke schneiden und zu einer Eisenbahn anordnen. Dabei die runden Kekse als Räder verwenden und mit etwas Soja-Dessert Dunkle Schokolade Feinherb am Kuchen festkleben. Waffelröllchen als Schornstein ansetzen. Erdbeeren kleinschneiden und damit die Waggons dekorieren.
- Ein Riesenspaß für Kinder – zum Mitmachen und Naschen.


4 Portionen


1h 25Min.

Zutaten

- 2 × 125 g Alpro Soja-Dessert Dunkle Schokolade Feinherb
- 75 g Margarine
- 150 g Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- 30 g Kakaopulver
- 250 g Mehl
- 6 g (2 TL) Backpulver
- 1 Prise Salz
- 10 kleine runde Kekse
- 1 Waffelröllchen
- 250 g Erdbeeren

Zubereitet mit

Dunkle Schokolade Feinherb

