Pistolenkoffer-Kuchen

Zutaten für den Kuchen:

- 8 Eier (Gr. M)
- 500ml Speiseöl
- 500g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 700g Mehl
- 2 Pck. Backpulver
- 250ml Milch
- Lebensmittelfarbe (Rot, Gelb, Grün, Blau)
- Butter zum einfetten
- (Keine Nüsse! 😉)

Für die Deko:

- 600g Kuvertüre
- 400g weißes Fondant
- 200g schwarzes Fondant
- Schwarze Lebensmittelfarbe
- Weiße Zuckerperlen
- Zuckerschrift

Besondere Utensilien (außer Backzubehör):

- Abformsilikon (zwei Komponenten)
- Karton
- Panzertape
- Pistole (Bluegun, Dekopistole oder Attrappe)

Zeitplan:

Grundkuchen:	30 Minuten
Backzeit:	2x 45 Minuten
Auskühlen:	2x 30 Minuten

Pistolenform: 30 Minuten + 12 Stunden durchhärten

Schoko-Pistole: 15 Minuten + min. 120 Minuten auskühlen

Deko + Fondant: 60 Minuten

1. Schritt – Die Pistole

Aus den zwei Komponenten des Silikons mischen wir, jeweils zu gleichen Teilen, eine Masse. Je nach Größe der Form /Karton benötigen wir dazu ungefähr 250g fertige Masse.

In den Karton, verstärkt mit Panzertape, gießen wir zuerst einen kleinen Teil der Silikonmasse, um den Boden zu bedecken, lassen diesen antrocknen und legen dann die Pistole hinein. Danach füllen wir die Form mit dem Silikon bis zur Hälfte der Pistole auf, stellen dazu aber ein Gefäß in die freie Ecke, um nicht zu viel unnötigen Platz zu verschwenden für das sich ausbreitende Silikon. Auf die Pistole stellen wir ein Gewicht, damit diese in Form gehalten wird.

Die Form stellen wir dann zum völligen Durchtrocknen bei Seite.

Nach ca. 12 Stunden entfernen wir die Pistole aus dem Silikon und den Karton drum herum, waschen die Form gründlich aus und schmelzen 400g dunkle Kuvertüre im Wasserbad. Die Schokolade sollte nicht über 45° Celsius warm werden, weil sie sonst die richtige Konsistenz und den Glanz verliert.

Dann gießen wir die Silikonform mit der Schokolade aus und stellen sie zum fest werden in den Kühlschrank.

2. Schritt – Der Kuchen

Die Eier verquirlen wir mit dem Speiseöl, dem Zucker und Vanillezucker zu einer breiigen Masse in einer großen Schüssel.

Das Mehl und Backpulver werden zusammengeschüttet und durchgerührt, damit das Backpulver im Mehl komplett verteilt ist.

Danach immer abwechseln Teile der Mehlmischung und der Milch zu der Masse geben und gut durchmixen.

Dann den Teig auf vier Schüssel aufteilen und jeweils eine Tube Lebensmittelfarbe untermischen.

Den Ofen auf Umluft 160 Grad vorheizen und die Backform einfetten.

Für das Unterteil des Koffers, geben wir abwechselnd immer wieder je zwei Löffel der Teigmischung in die Backform. Der Teig verteilt sich nun fließend von selbst in der Form. Dies machen wir mit ca. ¾ des Teiges aller vier Schüsseln. Zum Schluss einmal die Form auf die Arbeitsfläche klopfen, um die gröbsten Luftblasen zu beseitigen.

Den Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen. Danach ca. 30 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen. Mit dem restlichen Teig einen zweiten Kuchen backen. Dies wird dann der Deckel des Koffers.

Beide Kuchen schneiden wir oben gerade ab.

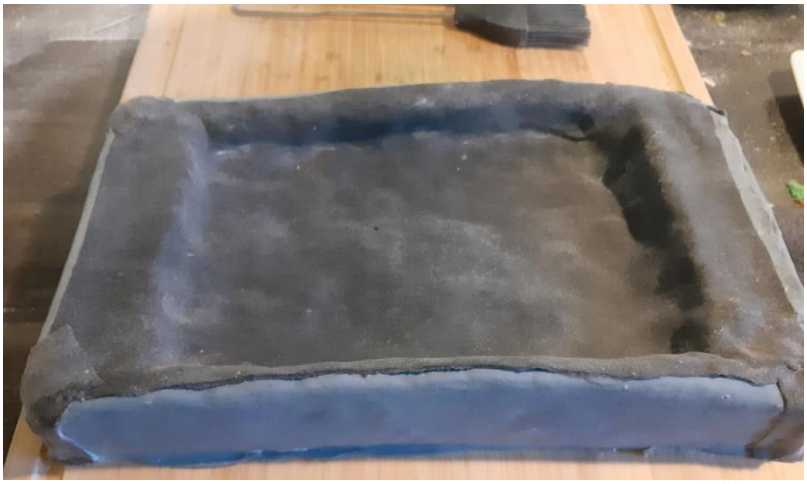
Zudem höhlen wir etwas aus dem Unterteil aus, damit wir dort nachher die Pistole deponieren können.

3. Schritt – Aus dem Kuchen wird ein Pistolenkoffer

Für die Hülle des Koffers mischen wir 400g weißes Fondant mit 2 Teelöffeln der schwarzen Lebensmittelfarbe und kneten die Masse gut durch, damit wir eine gleichmäßige graue Färbung erhalten. Danach das Fondant ausrollen

und Kofferunterteil, sowie Deckel, damit von außen umkleiden.

Für das Unterteil des Koffers rollen wir zudem ¾ des schwarzen Fondants aus und kleiden damit das innere des Koffers aus.



Aus dem restlichen schwarzen Fondant dekorieren wir den Griff und die Verschlüsse oben und unten.

Die restliche Kuvertüre (200g) schmelzen wir ein und bestreichen damit die Innenseite des Deckels.

4. Schritt – Finale Dekoration

Wir betten die Unterseite des Koffers auf ein mit Weihnachts-Handtuch bedecktem Brett. Bauen eine schräge Unterkonstruktion und legen den Deckel auf diese. Dazwischen kommen die Verbinder aus schwarzem Fondant, damit Kofferunterteil und Deckel verbunden sind.

In den Deckel habe ich zusätzlich meinen Nickname und die ASVZ-Nummer mit Zuckerschrift geschrieben.

Als letztes wird in den Koffer die Schokoladenpistole gelegt und dazu kommen ein paar Zuckerperlen-BBs.

Detailaufnahme. Es soll mir ja keiner behaupten, es wäre ein Fake :D

Link zur Bildersammlung: https://postimg.cc/gallery/3TD9g53

Die Weihnachtsgirlande stammt von https://www.freeimages.com/de