

# Das Drachenschiff der Wikinger



## Zutaten:

- 100g Blockschokolade
- 250g geschmolzene Butter
- 200g Zucker
- 200g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- Etwas Paniermehl

## Zur Dekoration:

- Gummibärchen
- Mikado-Sticks
- Kleine runde Plätzchen z.B. Prinzen Rolle Minis
- 200g Vollmilch-Glasur
- Etwas Pappe für das Segel, Drachenkopf, Drachenschwanz
- 1x 20cm Holz-Schaschlikspieß (für das Segel)



## Zubereitung

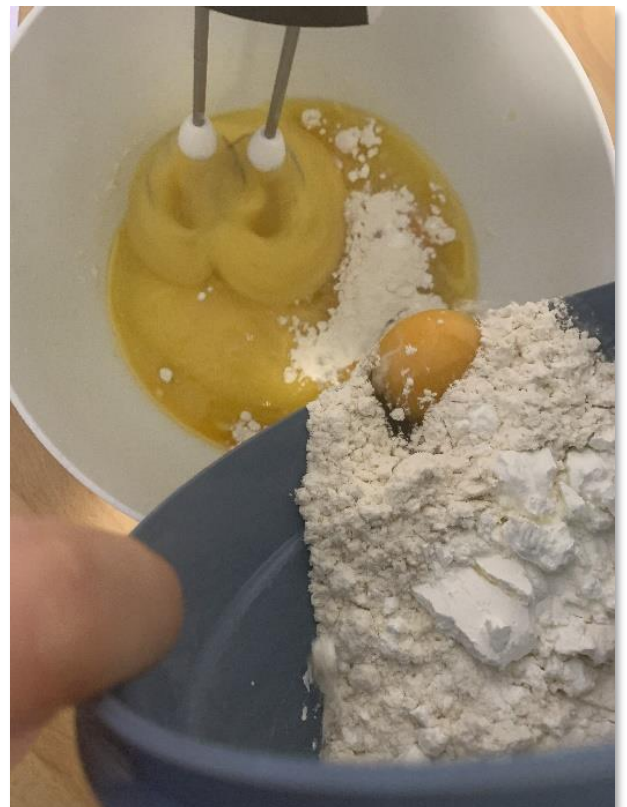
1. Die Blockschokolade grob hacken.



2. Dann die weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, und Prise Salz in eine große Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer schön cremig rühren.



3. Die Eier nach und nach dazugeben und anschließend noch Backpulver, Speisestärke und Mehl dazugeben unditerrühren.



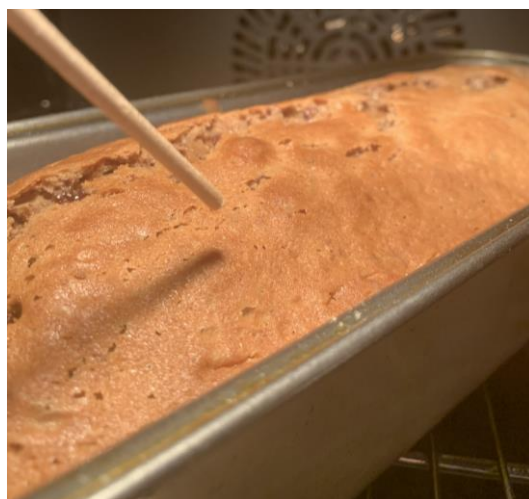
**4. Die Teigmasse mindestens 60 Sekunden gut mit dem Mixer vermengen.**



**5. Zum Schluss noch die gehackte Schokolade untermischen.**



**6. Nun den Teig in eine leicht eingefettete und mit Paniermehl bestäubte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 ° Umluft ca. 40 Minuten backen, evtl. sonst die "Holzstäbchenprobe" machen, ob der Teig noch klebt...**





## Dekoration:

1. Den abgekühlten Kuchen mit einem Messer in Form eines Schiffes schneiden.



2. Den Kuchen mit der Vollmilch-Glasur bestreichen.



3. Mit den Mikado-Sticks, Gummibärchen und Plätzchen den Kuchen dekorieren

4. Auf die Pappe ein Segel, Drachenkopf und Drachenschwanz malen, ausschneiden und damit den Kuchen schmücken

Fertig ist das Drachenschiff...

Lass es dir schmecken!

