



Matsche-Monster

Perfekt für einen süßen Herbst:

Im Glas werden Schokokuchen und Kürbispüree zum süßen Monsterschmaus.



Du brauchst:

So geht's:

- Für 4 Portionen
- Für den Kuchen:**
- 100 Gramm Schokolade
- 100 Gramm Butter
- 100 Gramm Zucker
- 100 Gramm Mandeln
- ½ Teelöffel Backpulver
- ½ Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 6 Esslöffel Mehl
- Für das Püree:**
- 8 Marshmallows
- 300 Gramm Hokkaidokürbis
- in Stücken
- Zimt und Zucker

- 1 Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen. Einen Löffel voll abnehmen und beiseitelegen.
- 2 Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Eier und Mehl verrühren und dann ins Schoko-Butter-Gemisch geben.
- 3 Ofen auf 160 Grad vorheizen. Kuchenform einfetten und Teig hineinfüllen. Für 40 Minuten backen. Derweil die Marshmallows mit einem Schokopunkt verzieren. Kuchen abkühlen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.
- 4 Die Kürbisstücke in etwas Wasser weich kochen. Wasser abgießen, Kürbis pürieren, mit Zimt und Zucker abschmecken und abkühlen lassen.
- 5 Schichtweise Kürbispüree, Schokokuchen und Kürbispüree in ein Glas geben. Kalt stellen und mit Marshmallows dekorieren.

Mmmh ... lecker.
Frag gern deine Eltern, ob sie dir helfen wollen!

5