



Die genauen Mengenangaben für die Schokoladenglasur kann ich
nicht geben, da ich nicht genau weiß, wie viel ich brauche, um
eine größere Menge Glasur zu machen. Ich mache es einfach wie
ich es immer gemacht habe. Gerade in der Weihnachtszeit kann
man es mit dem Verzieren losgehen.
Grundsätzlich schmelze ich die Bitterschokolade im Wasserbad
und gebe dann soviele Margarine hinzu, bis eine flüssige
Glasur entsteht.



Verziert habe ich – Halloweenmäßig – ein mit einem 2
Fotokasten einen Kreis und Beine aufzeichnen Ausschneiden
mit weißer Farbe Augen aufmalen mit einem Klebestreifen an
einem Holzspieß oder Draht anbringen
Ich habe den Kuchen dieses Mal in einer großen Kastenform
gebacken, hier erhöht sich die Backzeit aber auf 65-70
Minuten.
Allen Halloween-Fans einen schönen Tag!