





Die genauen Mengenangaben für die Schokoladenglasur kann ich  
nicht geben, da ich nicht weiß, wie groß die Glasurfläche ist.  
Viel Spaß bei der Zubereitung! Ich wünsche Ihnen eine  
schöne Weihnachtszeit. Die Glasur kann man auch schon  
Grundständig mit dem Verzieren losgehen.  
Geben Sie 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!