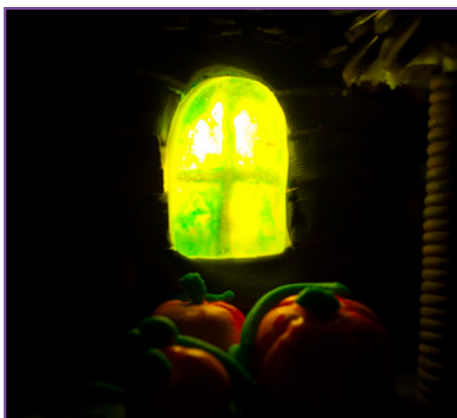




MONSTER-VILLA

Kürbiskuchen mit Nuss-Frischkäse-Buttercreme





ZUTATEN

Kürbiskuchen (pro Blech)

450 gr Zucker

250 ml Öl

4 Eier

240 gr Mehl

1 TL Natron

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1/4 TL Muskatnuss gemahlen

1/4 TL Lebkuchengewürz

250 gr ausgedrückter Kürbis

100g Walnüsse

Nuss-Frischkäse-Buttercreme

250 gr Butter, weich

250 gr Puderzucker, gesiebt

300 gr Frischkäse, zimmerwarm

150 gr gehackte Walnüsse

Rice Krispies

375 gr Kölln Vollkorn Puffs

300 gr Marshmallows

93 gr Butter



KUCHEN BACKEN

Der Kuchen

Den Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Den geraspelten Kürbis etwas ausdrücken, damit der Teig nicht zu feucht wird. Die Walnüsse in kleine Stücke hacken. Das Öl mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel die restlichen trockenen Zutaten mischen und unter die Öl-Mischung mixen. Anschließend die Kürbisraspel und die gehackten Walnüsse unter den Teig mischen - am besten mit einem Teigspatel. Nicht zu lang - nur bis die Zutaten vermisch sind. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Ca. 30 Minuten bei 175°C in den vorgeheizten Backofen. Das Ganze machen wir dreimal.

Die Böden gut auskühlen lassen.

Das Frosting

Für das Frosting die Butter mit dem Zucker vermischen, bis die Konsistenz fluffig ist. Nun den Frischkäse dazugeben und nur kurz durchmixen, da sonst die Gefahr besteht, dass das Frosting wieder flüssig wird.

Um eine sauberere Arbeitsweise zu garantieren eine Tischunterlage auf die Form des Hauses zurechtschneiden. Darauf wird der Kuchen gestapelt. Dafür wird der Boden entsprechend zurechtgeschnitten und abwechselnd mit dem Frosting geschichtet bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Zur Stabilisierung können Trinkhalme als Stützen eingedrückt werden. Anschließend wird der Kuchen mit einem scharfen Messer und etwas Geduld in Form gebracht.





Der Hausbau

Mit fondanttauglicher Buttercreme (250 gr Butter 500 gr Puderzucker) die Außenwände des Hauses „gerade“ machen. Hierbei ist nicht viel Herzblut nötig, da das Haus gern etwas krumm sein darf. Die Füllung mit dem Frischkäse darf jedoch keinen Berührungspunkt nach Außen zu dem Fondant haben, da der Frischkäse den Fondant aufweichen würde.

Wenn alles gut bestrichen ist geht es an die Verkleidung des Hauses. Den Fondant in der gewünschten Farbe ausrollen und in „Bretter“ schneiden. Zusätzlich Ziegel ausstechen. Das kann etwas dauern, denn es sind mehr Ziegel als es scheint. Damit das Haus verkleiden.

An den Stellen, an denen die Fenster sollen Stücke aus dem Haus heraus-schneiden und mit Silberfolie auskleiden. Hier findet später eine kleine LED Lampe Platz, die die Fenster beleuchtet. Für die Fenster die Scheibenform aus Fondant formen. Isomalt in der benötigten Menge schmelzen. Die „Fensterrahmen“ auf eine Silikonbackmatte legen. Darunter ein dickes Schneidebrett um die Hitze abzufangen. Das geschmolzene Isomalt in die Fensterrahmen schütten und ruhen lassen. Das Isomalt erstarrt recht schnell, doch zur Sicherheit lasse ich es gern 12 Stunden liegen. Anschließend anmalen.

Der Grund und Boden

Für die Rice Krisipies die Marshmallows mit der Butter in einem großen Topf schmelzen. Wenn alles schön flüssig ist die Puffs dazu schütten und untermengen. Mit dieser Masse





kann man viel modellieren. Bei der Monster-Villa dient sie als „Gelände“ und für den Turm. Die Rice Krispies wurden an der Stelle an der das Haus später stehen wird mit Ganache unterfüttert, damit der Kuchen sich nicht so stark in das Gelände drückt. Das Gelände anschließend einfärben.

Nun kommt das Haus auf das Gelände. Hierbei sind helfende Hände willkommen. Das Haus ist schwer (!) und vielleicht nicht so stabil wie ihr es gern hättet. Die untergelegte Plastikmatte hilft hierbei.

Nun werden noch zusätzliche Dekorationen angebracht. Als zusätzliches Gimmick kann man einen Sound-Bewegungsmelder einbauen.

Lichter an - fertig ist die Monstervilla!

