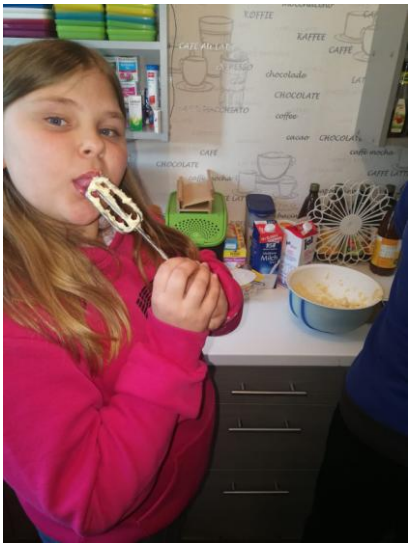
Der HLF-Kuchen der JF Trappenkamp

Dies ist mein Rezept für einen HLF-Kuchen. Wenn der Hunger wieder im Magen brennt und Lust nach etwas süßem dich nach Rettung sehnen lässt. Dann nimm dir die Zeit und backe einen HLF-Kuchen.

Zutaten:
260g Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
300g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
2 EL Milch
80g Nutella
1 weiße Fondant-Decke
Etwas Lebensmittelfarbe (rot, grün, gelb,)

1. Arbeitsfläche vorbereiten

2. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Weizenmehl vorsichtig hinzugeben und schon einmal grob verrühren. (Zucker unterrühren)
3. Vanillezucker, Salz, Backpulver, Milch in die Schlüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Der Teig darf schon mal probiert werden ☺



4. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und anschließend in eine Kastenform geben.
5. Den Teig bei 180°C eine halbe Stunde im Ofen lassen

6. Kuchenrohling abkühlen lassen und anschließend auf einen Tortenteller stürzen. Den Rohling komplett mit Nutella bestreichen.

7. Fondant in zwei Hälften teilen und die eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe rot einfärben.
8. Die zweite Hälfte in kleinere Teile schneiden und in den Farben gelb, grün, grau, blau und schwarz Färben (einen Rest in weiß nicht vergessen)

9. Den roten Fondant über den Kuchenrohling legen und den überschüssigen Fondant abschneiden.

10. Den Kuchen mit dem Fondant nach der Vorlage dekorieren.
11. Zuerst die Flächen dekorieren: Scheiben, Gerätefächer und Türen.

12. Anschließend die kleinen Elemente wie Blaulicht, Reifen und Leitern anbringen

13. Fertig ist der HLF-Kuchen der JF Trappenkamp

Schlusswort

Der Kuchen zeigt das HLF 20 der Freiwilligen Feuerwehr Trappenkamp, die Frage nach dem Zusammenhang erübrigt sich damit ☺
Der Zeitaufwand beträgt mit den Dekorationsarbeiten ca. 6 Stunden.
Die Präsentation darf gerne veröffentlicht werden.

Christin Mentzel