



Zutaten für die Dekoration:

nach Belieben Icing
nach Belieben Schokolade

Zutaten für den Teig:

400 g Butter, weich
400 g Zucker
7 Eier
600 g Mehl
12 g Backpulver
80 g Backkakao



KitchenAid Handrührer rot



Städter Backhelfer Rührschüssel 20 cm 2.000 ml



Städter Backform Pepe der Fußball ø 22 cm / H 11 cm mit Fünfeck-Aus 3.000 ml



Städter Backzutat Paste Schwarz 25 g



Städter Backzutat Rollfondant Weiß 500 g

1

Zu Beginn den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C vorheizen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen.

2

Separat Mehl, Backkakao und Backpulver mischen und Stück für Stück unter die Masse rühren. Nun die Fußballkuchenform leicht einfetten und mit Mehl einstreuen. Den Teig anschließend hineinfüllen und das Ganze für ca. 80 Minuten bei Ober-/Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C in den Ofen geben.

3

Nach dem Backen sollte die Form kurz auf den Tisch aufgeklopft werden, um den Kuchen zu lösen. Dann sollte er für ca. 15 Minuten abkühlen, bevor man ihn auf ein Gitter stürzen und lösen kann. Danach vollständig auskühlen lassen.

4

Ist der Fußballkuchen kalt, ist Kreativität gefragt: Die Halbkugel kann zum Beispiel mit Icing und in verschiedenen Formen & Farben dekoriert werden. Dafür entweder vorsichtig Fünfeck für Fünfeck aufmalen und füllen oder einen Keksausstecher zur Hilfe nehmen. Alternativ zum Icing ist auch eine Dekoration mit Schokoladenglasur oder Puderzucker möglich.

Statt des Backkakaos können Sie den Teig auch mit 6 EL Zitronensaft oder 100 g Kokosflocken aufpeppen - probieren Sie sich einfach nach Lust, Laune und Geschmack aus!