FCA-Kuchen am Stiel

Diese leckeren FCA-Kuchen am Stiel sind ein echter Hingucker für kleine FCA-Fans! In den Vereinsfarben dekoriert und super saftig – perfekt für Deine nächste Fußball-Party oder den Geburtstag. Gestalte sie ganz nach Deinem Geschmack und zeig Deine Liebe zum FCA!

Schnapp Dir Deine Eltern und backe die Kuchen einfach selbst.
Die Arbeitszeit beträgt rund **35 Minuten**.

FCA-Streuselmix

Den FCA-Streuselmix findest Du im FCA-Fanshop oder online unter shop.fcaugsburg.de. Neben rot-grün-weißen Schokokugeln sind auch kleine Trikots und Fußballschuhe aus Zucker enthalten. Perfekt also für alle FCA-Fans!

Zutaten:

Für den Teig (15 Stück)

350 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier (Gr. M)
200 ml	Zitronen-Limonade
130 ml	Sonnenblumenöl

Für die Deko

15	Holzstäbchen
200 g	weiße Schokolade
2 EL	FCA-Streuselmix

1. Schritt:

Fette ein Backblech (39 x 26 x 4 cm) oder eine Auflaufform (ca. 30 x 25 cm) ein und heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor. Für den Teig: Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Dann alle restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren. In die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist. Anschließend auskühlen lassen.

2. Schritt:

Schneide den Blechkuchen in 15 rechteckige Stücke – oder kleiner, ganz nach Deinem Geschmack. Lege die Kuchenstücke mit etwas Abstand auf ein Stück Backpapier und stecke in jedes Stück ein Holzstäbchen.

3. Schritt:

Für die Deko zuerst die weiße Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Falls gewünscht, mit etwas Öl geschmeidiger machen. Dann 1 bis 2 Teelöffel geschmolzene Schokolade auf jedes Kuchenstück geben und mit einem Messer oder Löffel gleichmäßig verstreichen, auch an den Seiten. Die Stücke wieder auf das Backpapier legen und mit den FCA-Streuseln verzieren. Fertig sind die FCA-Kuchen-Stücke!

© FC Augsburg