

Dino Kuchen mit Vulkan

Zutaten für 1 großes Blech:

- **Zutaten Fantakuchen**
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 125 ml Öl
- 150 ml Fanta
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- **Weitere Zutaten:**
- 1 [Rührkuchen](#)
- 1 Spielzeugdino
- 1 [Tortenfontäne](#)
- Zuckerguss
- grüne Lebensmittelfarbe
- Schokoglasur
- rote Kuchenglasur



Arbeitszeit:	ca. 60 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 120 Minuten

So machst du den Dinokuchen selber

1. Die Grundlage für meine Dinolandschaft bildete ein einfacher [Fantakuchen](#), den ich auf einem Blech mit den Maßen 30 x 40 cm gebacken habe. Dafür verrührst du alle genannten Zutaten, gibst sie auf ein Blech mit Backpapier und bäckst sie im auf 180°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen für 25 Minuten.
2. Danach habe ich einen Vulkan aus Schokorührteig [nach dieser Anleitung](#) angerührt und auf zwei kleine Backformen verteilt. Dabei habe ich einmal eine ganz normale runde Form verwendet und einmal eine kleine Guglhupfform. Da der Teig im Ofen wunderbar aufging und einen Berg bildete, gefiel mir der Kuchen aus der runden Backform später etwas besser für meinen Vulkan als der kleine Kuchen aus der Guglhupfform, den ich als einzelnen Geburtstagskuchen extra verziert habe.

3. Dann habe ich etwas Zuckerguss grün eingefärbt und die Dinolandschaft damit bestrichen.
4. Anschließend kam der Vulkankuchen in die Ecke meiner Kuchen-Dinolandschaft. Im Wasserbad habe ich Schokokuchenglasur und rote Schokodrops geschmolzen und dann den Vulkankuchen nacheinander damit übergossen.
5. Die rote Glasur habe ich als Lava noch etwas über der gesamten Dinolandschaft verteilt.
6. Jetzt musste der Dinokuchen mit der Glasur wieder gut durchtrocknen, bevor ich ihn fertig dekorieren konnte. Dafür habe ich einen [Spielzeugdinosaurier](#) verwendet, dem ich noch ein Partyhütchen aufgesetzt hatte. Außerdem zierte ein Playmobilbaum den Dinokuchen.

Als Höhepunkt habe ich eine Kuchenrakete in den Vulkan gesteckt, die wir dann gemeinsam mit den Kindern anzündeten. Dank des Wetters konnten wir das auf der Terrasse machen - alternativ könnt ihr im Innenraum auch einfach Wunderkerzen verwenden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

