



## Zutatenliste

### 1. Alle Backzutaten für den Kuchen:

- ♥ siehe Rezepte in Teil 2

### 2. Zutaten für Schoki-Buttercreme:

- ♥ 200g (am besten dunkle) Schokolade
- ♥ 200g zimmerwarme Butter
- ♥ 100 ml Milch

(siehe auch Rezept in Teil 3)

### 3. Zutaten zum Füllen:

- ♥ Marmelade - z.B. Aprikosen- oder andere Marmelade
- ♥ oder Lemoncurd
- ♥ oder Erdnussbutter
- ♥ oder Ovomaltine Crunch (oberlecker!)
- ♥ oder Karamellcreme
- ♥ oder Nutella
- ♥ oder alles ähnliche, was einem schmeckt.

### 4. Fürs Ausrollen:

- ♥ Stärke, Puderzucker oder (am besten) Bäckerstärke
- ♥ Palmin Soft für die Arbeitsfläche bei mancher Deko

### 5. Für den Deko-Bonus

- ♥ CMC \*





\* CMC: (CMC) E 466 ist eine modifizierte Pflanzen Cellulose. CMC hat die Eigenschaft Flüssigkeit zu binden und wird als Verdickungsmittel in Zuckerpasten verwendet und sorgt dafür das diese schneller trocknen und aushärten.

Mit Wasser angerührt kann es auch gut als Lebensmittelkleber dienen.

CMC gibt es als Kukident Haftpulver neutral (nicht lachen- ist echt so) in der Drogerie oder in größeren Supermärkten, z.b. Real. Die Variante „neutral“ enthält ausschliesslich CMC - alle anderen Sorten gehen nicht, weil sie andere Zusatzstoffe enthalten.

Oder es ist natürlich im Fachhandel (z.B. bei mir im Laden in Lübeck ;-)) oder Online bei [zuckerpapier24.de](http://zuckerpapier24.de)) direkt als CMC erhältlich.

Preislich gibt sich das nicht viel – 50g kosten ca. 4-5 Euro und man kommt echt gut damit aus, weil man immer nur sehr wenig davon braucht.

