

# Schatztruhe backen

## SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG

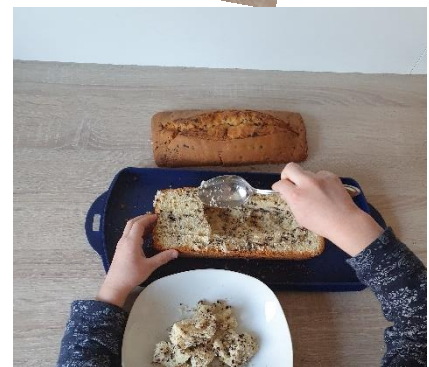
### FÜR DIE ESSBARE SCHATZTRUHE BENÖTIGST DU:

- Backmischung (plus weitere Zutaten laut Packung)
- Zahnstocher
- essbare Deko für Schatztruhe (z.B. Perlen, Smarties, Gummibärchen)
- Schokoglasur



### UND SO GEHT ES:

1. Kuchen laut Anleitung zubereiten und in Kastenform backen
2. Nach dem Abkühlen:  
Oberes Drittel als Deckel abteilen
3. Unterteil quadratisch aushöhlen
4. Schokoglasur auftragen und direkt gewünschte Deko  
auf dem Deckelstück der Truhe anbringen
5. Truhe befüllen (Obst oder Süßigkeiten)
6. Deckelstück mit Zahnstochern am vorderen Rand befestigen/hochstellen



Natürlich könnte ihr gerne auch ein anderes Rezept für einen Rührkuchen verwenden.



**VIEL SPASS BEIM BACKEN UND LASST EUCH DEN KUCHEN SCHMECKEN!**