



## Geburtstagsschlange

### Zubereitung

Alle Zutaten bis auf den Kakao in eine Rührschüssel geben und 5 Minuten mit dem Handrührgerät rühren. Die Hälfte des Teiges in eine gebutterte und gemehlte Springform geben. Den restlichen Teig mit Kakao, Menge nach Belieben, verrühren und auf den anderen Teig geben. Mit einer Gabel Muster ziehen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze, kein Heißluft, ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen halbieren und zu einem „S“ wieder zusammensetzen und mit Schokolade überziehen. Für den Kopf etwas Marzipan einfärben (Rot oder Grün passen ganz besonders gut) und zu einem Kopf formen, für die Haare etwas Marzipan durch eine Knoblauchpresse drücken. Als Fühler dienen 2 Schoko Mikado Sticks, die Zunge wird aus einem Stück Esspapier ausgeschnitten. Der Körper der Schlange kann noch nach Belieben mit Süßigkeiten verziert werden. Die Geburtstagsschlange ist DER Knaller auf jeder Geburtstagsfeier!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Regina Forster.**

### Zutaten

400g Mehl
375 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Backpulver
5 Eier
200 g BONA Öl
1 Tasse lauwarmes Wasser
Kakaopulver