

Bärenfell-Kuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

140 g weiche Butter
30 g gesiebter Staubzucker
150 g Speisetopfen (10 %)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
200 g geriebene Walnüsse
6 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Zum Beträufeln:

Baileys®

Zum Glasieren:

200 g erweichte Kochschokolade
100 g weiche Margarine
1 KL Lebkuchengewürz

1 Spezial-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Topfen mit Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Salz und Dottern kurz einrühren. Die Nüsse mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Zucker und Puddingpulver steif schlagen und unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (24 x 24 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Zum Beträufeln:

Den noch warmen Kuchen mit Likör beträufeln und erkalten lassen.

4 Zum Glasieren:

Schokolade mit Margarine und Gewürz glatt rühren und den Kuchen damit glasieren. Vor dem Erstarren der Glasur mit einem Löffel Zacken aus der Glasur ziehen.