

Eisenbahn-Kuchen

etwa 10 Stück



aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sacher Masse:

200 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
200 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
200 g Zucker
300 g glattes Mehl
¼ l Milch

Zum Bestreichen:

300 g Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (2 Becher)
80 g flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Gebäck-Schmuck
1 Pkg. Zucker-Dekor Figuren nach Wahl
Kekse nach Wahl
Hohlhippen
Waffeln
Dr. Oetker Mini Marshmallows
Dr. Oetker Kerzen mit Halter

1 Sacher Masse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Kuvertüre und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Das Mehl darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

② Zum Bestreichen:

Den erkalteten Kuchen in 3 Teile (10 x 20 cm) schneiden. Zwei Kuchenteile halbieren. Einen Teil mit Marmelade bestreichen und auf einen langen Teil als Führerhaus aufsetzen. So erhält man die Lokomotive und drei Wagons. Entsprechende Kartons zuschneiden und unter die einzelnen Kuchenteile legen. Die Kuchenteile mit Marmelade bestreichen und auf ein Kuchengitter stellen.

③ Zum Glasieren:

Die Glasur mit Schlagobers verrühren und die Kuchenteile damit glasieren.

④ Zum Dekorieren:

Vor dem Festwerden der Glasur Gebäck-Schmuck, Zucker-Dekor, Kekse, Fruchtgummis, Hohlhippen, Marshmallows und Kerzen anbringen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Kuchenteile auch mit einer Ganache (Pariser Creme) füllen. Für die Ganache 1/2 l Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und 500 g gehackte Zartbitterkuvertüre einrühren. Die Ganache kalt stellen und kurz vor dem Festwerden mit einem Schneebesen leicht aufschlagen.