

Eisscholle mit Pinguinfamilie

ca. 24 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 100 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
5 Eier (Größe M)
3 EL Milch
2 EL Backkakao
50 g geraspelte Zartbitterkuvertüre
2 EL Milch

Belag:

½ l flüssiges Schlagobers
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisetopfen (10 %)

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 1/2 Becher)
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
48 Schokolinsen

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale, Eier und Milch mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

2 Die Hälfte der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

3 Für die Muffins-Masse Kakao mit Kuvertüre und Milch in die übrige All-in-Masse einrühren. Die dunkle Masse mithilfe von 2 Löffeln in eine befettete, bemehlte Muffinform (Menge reicht für 2 Formen) aufteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 14 Minuten

- 4 Den erkalteten Kuchen stürzen und das Backpapier abziehen. Die erkalteten Muffins aus der Form lösen.

5 **Belag:**

Für den Belag den Kuchen zum Gestalten der Eisscholle in 4 unterschiedlich große Stücke schneiden. Schlagobers mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Topfen unterrühren. Die Kuchenstücke damit bestreichen. Die Eisschollen mit blauer Zuckerschrift verzieren.

- 6 Für die Flügel mit Glasur (2 EL in einem Spritztütchen zur Seite geben) 48 Kreise auf Backpapier spritzen und erstarren lassen. Die Muffins mit der Oberseite in Glasur tunken, die Flügel leicht andrücken und kalt stellen.

7 **Zum Verzieren:**

Die weiße Glasur auf ca. 28 Grad erwärmen und etwas anziehen lassen. In ein Spritztütchen füllen und Bauch und Augen aufspritzen. Die Schokolinsen mit etwas Kakaoglasur als Füße ankleben und die Pupillen aufspritzen. Mit roter und gelber Zuckerschrift die Schnäbel aufspritzen. Die Pinguinfamilie kalt stellen und vor dem Servieren die Eisschollen mit Pinguinen dekorieren.