

## Faschingskuchen

ca. 10 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 80 Min.



### Zutaten:

#### Nuss-Sandmasse:

150 g weiche Butter  
50 g gesiebter Staubzucker  
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum  
8 Dotter (Größe M)  
8 Eiklar (Größe M)  
130 g Zucker  
180 g geriebene Haselnüsse  
70 g Semmelbrösel  
½ KL Zimt

#### Zum Bestreichen:

60 g Marillenmarmelade

#### Pariser Creme:

⅛ l flüssiges Schlagobers  
125 g gehackte Zartbitterkuvertüre

#### Zum Verzieren:

70 g Modelliermarzipan  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit  
Vanille-Geschmack

### 1 Nuss-Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben. Haselnüsse mit Semmelbrösel und Zimt vermischen und unterheben.

Die Masse in eine befeuchtete und mit Backpapier (für Boden und Längsseiten) ausgelegte Kastenform (10 x 30 cm) füllen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

Den erkalteten Kuchen 2-mal durchschneiden.

### 2 Zum Bestreichen:

Den Kuchenboden mit Marmelade bestreichen und mit der zweiten Kuchenplatte abdecken.

**3 Pariser Creme:**

Für die Creme Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren auflösen. Die erkaltete Creme mit dem Schneebesen kurz aufrühren. 1/3 der Creme auf den Kuchen streichen und mit der dritten Kuchenplatte abdecken. Den Kuchen mit der übrigen Creme bestreichen.

**4 Zum Verzieren:**

Marzipan beliebig mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben. Aus dem Marzipan Faschingsgesichter formen und mit Glasuren ausfertigen. Den Kuchen damit verzieren.