

# Fledermaus-Kuchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Dunkle Sandmasse:

150 g weiche Butter  
150 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Backkakao

### Helle Sandmasse:

200 g weiche Butter  
200 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver

### Schoko-Zucker-Glasur:

160 g Puderzucker  
3 EL Wasser  
20 g gesiebter Backkakao

## 1 Dunkle Sandmasse:

Für die dunkle Masse Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Einen Backrahmen (20 x 30 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backrohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 3 Den erkalteten Kuchen stürzen und mit einem Fledermausausstecher Fledermäuse ausstechen.

4 Helle Sandmasse:

Für die helle Masse Butter mit Staubzucker, Vanille-Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 5 1/3 der Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 30 cm) füllen. Die ausgestochenen Fledermäuse aneinander reihen und mittig in die Kastenform stellen. Mit der übrigen hellen Masse auffüllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

- 6 Den Kuchen kurz überkühlen, stürzen, zurückdrehen und erkalten lassen.

7 Schoko-Zucker-Glasur:

Pudermilch mit Wasser verrühren und 1 EL Glasur zum Verzieren zur Seite geben. Kakao mit Glasur verrühren und den Kuchen damit bestreichen. Die zur Seite gegebene Glasur mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton einfärben, in ein Spritztütchen füllen und beliebig auf den Kuchen spritzen.