

Geburtstags-Igel

ca. 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mandel-Schoko-Sandmasse:

140 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
70 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
140 g geriebene Mandeln

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
40 ml flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

100 g geröstete Mandelstifte
Dr. Oetker Haselnuss Krokant
2 Mandelblättchen
Modelliermarzipan
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
1 Stk. Dr. Oetker Feine Mokkaohnen

1 Mandel-Schoko-Sandmasse:

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

Die Masse in eine befettete, bemehlte Rehrückenform (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. 40 Minuten

Den erkalteten Rehrücken an einem Ende für das Igel-Gesicht schräg abschneiden.

2 Zum Bestreichen:

Den Rehrücken mit Marmelade bestreichen und auf ein Kuchengitter stellen.



3 Zum Glasieren:

Die Glasur mit Schlagobers verrühren und den Rehrücken damit glasieren.

4 Zum Dekorieren:

Die Mandeln als Stacheln in die anziehende Glasur stecken. Das Gesicht mit Krokant bestreuen und die Mandelblättchen als Ohren einstecken. Etwas Marzipan blau einfärben und die Augen herstellen. Die Mokkabohne als Nase aufsetzen.

