

Gewürz-Adventskranz mit Fondant-Dekor

20 Stück



aufwändig

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art
1 KL Lebkuchengewürz
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
1/8 l Wasser

Zum Besprenkeln:

kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

Zum Dekorieren:

2 Pkg. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt
80 g weißer Rollfondant
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
8 Zahnstocher

1 Zum Vorbereiten:

Für die Kerzen mindestens 2 Tage im Voraus den roten Dekor Fondant verkneten. 4 Kerzen in Portionen zu 20 g, 40 g, 50 g und 70 g aufteilen. Zu Kerzen mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm formen und stehend trocknen lassen.

2 Sandmasse:

Für die Masse die Backmischung mit Lebkuchengewürz, Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. glatt rühren.

3 Die Masse in eine befettete Springform mit Rohrboden (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 5 **Zum Besprenkeln:**
Die Kakaoglasur über Dampf (Wasserbad) erwärmen, über den erkalteten Kuchen sprenkeln und fest werden lassen.
- 6 **Zum Dekorieren:**
100 g grünen Dekor Fondant mit 80 g weißem Rollfondant verkneten und auf einer mit Speisestärke bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Ilexausstecher (ca. 5 cm Ø) Blätter ausstechen und mit einem Messer einkerben. Die Blätter mit Zuckerschrift auf den Kuchen kleben.
- 7 Die Kerzen beliebig mit Dekor Fondant und Streudekor verzieren und mit Zahnstochern auf den Kuchen stecken.
- 8 Aus gelbem Dekor Fondant 4 Flammen formen und mit Zahnstochern auf die Kerzen stecken.
- 9 Aus Streudekor eine Sternenkette mit Zuckerschrift festkleben. Aus dem übrigen roten Dekor Fondant kleine ovale Blätter ausstechen oder ausschneiden und zu Weihnachtssternen zusammensetzen (Abb. 1). Mit gelber Zuckerschrift verzieren und auf den Adventkranz kleben.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt dem Ilexausstecher Herzen ausstechen und mit einer Lochtülle den Rand ausstechen.