

Glotzaugen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)
60 g gesiebter Staubzucker
4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
1 Prise Salz
150 g glattes Mehl
50 g heiße Butter

Zum Bestreichen:

Marillenmarmelade

Milchreis-Belag:

800 g fertiger Milchreis
5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
3 EL Kompottsaft
475 g abgetropfte Kompottmarillen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Mehl darübersieben und mit Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

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

2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Zum Bestreichen:

Den Kuchen der Breite nach halbieren. Eine Kuchenhälfte mit Marmelade bestreichen und den zweiten Teil darauflegen. Das Ganze mit einem Backrahmen umstellen.

5 Milchreis-Belag:

Den Milchreis in eine Rührschüssel geben. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Gelatineblätter mit 3 EL vom Kompottsaft erwärmen, unter den Milchreis rühren und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Den Kuchen in beliebige Stücke schneiden und jeweils zwei Marillenhälften als Augen darauflegen. Mit Glasur Pupillen auf die Marillen tupfen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben. Auf Backpapier Wimpern und auf die Kuchenstücke jeweils einen Mund aufspritzen. Die Glotzaugen mit Wimpern verzieren.