

Gruselkuchen

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 1 ¼ Becher glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Zucker
- 1 ½ Becher geriebene Mandeln
- ½ Becher Speiseöl
- 4 Eier (Größe M)

Grütze-Obers-Füllung:

- 6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 1 Becher Dr. Oetker Rote Grütze
- 500 g (aus dem Kühlregal)
- ¾ Becher Kuchenbrösel
- ¼ l flüssiges Schlagobers
- 1 EL Staubzucker

Zum Bestreichen und Verzieren:

- 200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack (1 Becher)
- Kuchenbrösel
- Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack
- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse in eine befettete Kastenform (10 x 25 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

- ## 2
- Vom erkalteten Kuchen das obere Drittel abschneiden. Beide Kuchenteile mit einem Löffel aushöhlen und dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die ausgehöhlten Kuchenreste fein zerbröseln. Den Kuchenboden wieder in die gereinigte, mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben.

3 Grütze-Obers-Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Grütze einrühren. Die Kuchenbrösel einrühren. Das Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen und unterheben. Den Kuchen mit der Füllung zusammensetzen und den Kuchenoberteil vorsichtig andrücken. 2 Std. kalt stellen.

4 Zum Bestreichen und Verzieren:

Den Kuchen beliebig mit Glasur bestreichen und mit weißer Glasur ein Spinnennetz aufspritzen. Die übrigen Kuchenbrösel mit Glasur zu einer kompakten Masse verkneten. Eine Spinne formen und auf den Kuchen setzen. Den Gruselkuchen mit Staubzucker leicht bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Roter Grütze kann auch jede andere Fruchtgrütze von Dr. Oetker aus dem Kühlregal verwendet werden!