

# Guitar-Cake

ca. 12 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

1 Schablone aus Karton für die Gitarre

### Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
250 g Kristallzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
⅓ l Speiseöl  
⅓ l Milch  
300 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Mintcreme:

4 Pfefferminz-Schokoladentäfelchen  
½ l flüssiges Schlagobers  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Glasieren:

600 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack (3 Becher)  
120 g flüssige Butter

### Zuckerglasur:

70 g gesiebter Staubzucker  
ca. 1 EL heißes Wasser

### Zum Verzieren:

Modelliermarzipan  
1 runder Keks (5 cm Ø)

## 1 Zum Vorbereiten:

Aus Karton eine Gitarren-Schablone zuschneiden.

## 2 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Öl mit Milch unter die Eiermasse rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und einrühren.

## 3 Einen Backrahmen (20 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Masse einfüllen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 4 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden und mit Hilfe der Schablone eine Gitarre ausschneiden.

**5 Mintcreme:**

Pfefferminztäfelchen mit 1 EL Schlagobers in einer Pfanne bei geringer Hitze schmelzen. Schlagobers mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif aufschlagen und mit der abgekühlten Mintmasse verrühren. Den Kuchen mit Mintcreme füllen und bestreichen; sollte das Kuchengitter für die Gitarre zu kurz sein, den Gitarrenhals etwas kürzen. Die Gitarrenteile ca. 1 Std. kalt stellen.

**6 Zum Glasieren:**

Glasur mit Butter verrühren und die Gitarre damit glasieren.

**7 Zuckerglasur und zum Verzieren:**

Staubzucker mit Wasser verrühren und in eine Spritztütchen füllen. Die Gitarre mit Marzipan, Keks und Zuckerglasur verzieren.