

Herzlicher Kuchen

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte
Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
½ l Wasser

Zum Bestreichen:

3 EL passierte Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

100 g roter Modelliermarzipan
300 g Modelliermarzipan

1 Sandmasse:

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

2 Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen.

④ Zum Verzieren:

Rotes Marzipan zu einer Kugel formen und zwischen zwei Gefrierbeuteln ausrollen. Einen Springformboden (26 cm Ø) auflegen und überstehendes Marzipan abschneiden. Modelliermarzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und auf die Kuchenoberfläche legen. Das Marzipan leicht andrücken.

Die Marzipan-Decke abrollen und wenn nötig glätten. Den Springformrand mittig auf die Marzipan-Decke stellen und verschieden große Herzen ausstechen. Die Marzipan-Decke mittig auf den Kuchen legen. Die Folie abziehen und die Marzipan-Decke am Rand leicht andrücken. Überstehendes Marzipan zum Rand hin vorsichtig aufrollen. Die Torte mit den ausgestochenen Herzen dekorativ belegen und etwas andrücken.