

# Herzlicher Kuchen

etwa 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)  
1/8 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: etwa 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.