

Hexenbecher

10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Dotter (Größe M)
40 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eiklar (Größe M)
40 g Zucker
90 g glattes Mehl

Grütze-Füllung:

250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
¼ l flüssiges Schlagobers
1 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 EL Rum

Zum Bestreichen und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack

Belag:

250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal)

1 Biskuitmasse:

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

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

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Das Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

4 Füllung:

Die Grütze auf dem erkalteten Biskuit verteilen. Schlagobers mit Staubzucker und Vanille-Zucker aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, mit Rum erwärmen und unterrühren. Das Ganze auf die Grütze streichen.



5 Das Biskuit von unten und oben zur Mitte hin einrollen und zwischen den Rollen durchschneiden. 1 Std. kalt stellen.

6 Die Rouladen jeweils in 5 gleiche Stücke schneiden.

7 Zum Bestreichen und Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben. Auf Backpapier 10 Henkel für die Becher aufspritzen und kalt stellen. Die Gebäckstücke mit der übrigen Glasur bestreichen und die Henkel in die noch weiche Glasur drücken.

8 Belag:

Die Grütze auf die Hexenbecher geben und kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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

