

## Mütze

ca. 30 Stück



aufwändig



bis zu 240 Min.



### Zutaten:

#### Sandmasse:

360 g weiche Butter  
160 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
12 Dotter (Größe M)  
12 Eiklar (Größe M)  
160 g Zucker  
450 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
100 ml Milch

#### Punschkugel:

Kuchenabschnitte  
2 EL Marillenmarmelade  
80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

#### Kirschenfüllung:

130 g abgetropfte Kompottsauerkirschen (1 Glas)  
aufgefangener Kompottsaft  
20 g Zucker  
30 g gesiebte Speisestärke

#### Buttercreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme klassische Art  
¼ l Milch  
250 g weiche Butter  
180 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

#### Zum Einfärben:

Lebensmittelfarbpulver rot

#### Zum Dekorieren:

Streudekor nach Wahl  
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

### 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch einrühren.

### 2 Die Masse auf drei befettete, bemehlte Gugelhupfformen (21, 16, 10 cm Ø) aufteilen.

Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

### 3 Die Böden der erkalteten Gugelhupfe gerade schneiden. Die Gugelhupfe übereinanderstellen und die Rippen der Gugelhupfe begradigen. Den unteren Gugelhupf 2-mal und den mittleren 1-mal durchschneiden.

### 4 Punschkugel:

Die Kuchenabschnitte mit Marmelade und Glasur zu einer Punschmasse verkneten, eine Kugel (7 cm Ø) formen und in den Tiefkühler geben.

## 5 Kirschenfüllung:

Kompottsaft mit Zucker und Speisestärke unter Rühren dicklich einkochen, die Kirschen dazugeben und ca. 1 Min. mitkochen. Die Füllung kalt stellen.

## 6 Buttercreme:

Tortencremepulver mit den übrigen Zutaten nach Packungsanleitung zubereiten. Die Gugelhupfe mit Buttercreme zusammensetzen. Die Übergänge der Gugelhupfe vom großen auf den mittleren und auf den kleinen mit etwas Buttercreme bestreichen und auf einem Kuchenteller aufeinander stapeln. Die Kirschenfüllung einfüllen und die Punschkugel aufsetzen.



- 7 Mütze und Punschkugel dünn mit Buttercreme einstreichen. Die Hälfte der Creme mit Lebensmittelfarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Cremes in Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und ein Strickmuster nach Wahl aufspritzen. Die Wollfäden für die Quaste mit einer Spezialtülle oder feiner Lochtülle (1 mm Ø) auf die Punschkugel spritzen.

## 8 Zum Dekorieren:

Die Streudekore vorsichtig auf der Mütze anbringen.

- 9 Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.



### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In die mit Creme dünn eingestrichene Mütze die Einteilung zum Aufspritzen vorzeichnen und dann erst das gewünschte Strickmuster aufspritzen.