

Muttertags-Überraschung

ca. 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
170 g gesiebter Staubzucker
5 Dotter (Größe M)
1 EL Rum
120 g glattes Mehl
2 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
½ KL Dr. Oetker Backpulver
100 g fein gemahlene Mandeln
5 Eiklar (Größe M)

Zum Glasieren:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Weiß mit Vanille-Geschmack (2
Becher)

Zum Verzieren:

200 g Modelliermarzipan
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Dotter und Rum mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Puddingpulver darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

- 2 Einen Backrahmen (18 x 30 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Etwas Masse darin gleichmäßig zu einer dünnen Schicht glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des auf Oberhitze vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C
Heißluft 200 °C
Backzeit: ca. 5 Minuten

- 3 Auf die gebräunte Oberfläche wieder etwas Masse geben, zu einer dünnen Schicht glatt streichen und wieder ins Rohr schieben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

Den Kuchen auf dem Blech - am besten über Nacht - erkalten lassen.

- 4 Den Kuchen in beliebige Vierecke schneiden und auf ein Glasiergitter legen. Die Kuchenstücke mit Glasur bestreichen und kalt stellen.

5 **Zum Verzieren:**

Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton rosa einfärben und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen und die Kuchenstücke damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Backrohren mit Grillfunktion das Rohr auf Grillstufe vorheizen und den Teig ca. 5 Min. grillen.
- Verwenden Sie unseren praktischen verstellbaren Backrahmen aus rostfreiem Edelstahl. Länge von 275 bis 525 mm, Breite von 185 bis 345 mm stufenlos verstellbar. Preis: € 17,99 auf shop.oetker.at