

Number Cake

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Wie mache ich einen Number Cake?:

1 Schablone vorbereiten:

Wunschzahlen lt. Schablone ausdrucken und ausschneiden.

2 Marzipan-Mürbteig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Marzipanrohmasse, Salz und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Das Ei einrühren. Mehl und Mandeln unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

3 Für die Zahlen (jeweils 2-mal vorbereiten) den Teig teilen und mit Klarsichtfolie bedeckt auf Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Die Schablone auflegen und die Zahl mit einem spitzen Messer ausschneiden. Ein Backpapier mit einer Zahl auf ein Backblech ziehen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

2 Zahlen-Schablonen

Marzipan-Mürbteig:

200 g weiche Butter

150 g gesiebter Staubzucker

80 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 Prise Salz

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

1 Ei (Größe M)

300 g gesiebtes glattes Mehl

100 g geriebene Mandeln

Frischkäse-Creme:

300 ml Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g gesiebter Staubzucker

300 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille

Paste

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Orangenschale

Zum Verzieren:

125 g Himbeeren

10 Meringue Kisses (Baiser)

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix

1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Pck. Dr. Oetker Mini Dekorblüten

1 Pkg. Dr. Oetker 3D Zucker Dekor

Blümchen groß



Den Backvorgang mit den übrigen Zahlen wiederholen und die Zahlen erkalten lassen.

4 Frischkäse-Creme:

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Staubzucker, Frischkäse, Vanillepaste und Orangenschale unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 - 15 mm Ø) füllen.

- 5 Jeweils eine Zahl für die Böden auf eine Tortenplatte geben und Tuffs aufspritzen. Die zweite Zahl darauflegen und nochmals Tuffs aufspritzen.

6 Torte dekorieren:

Den Number Cake beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- [Hier](#) geht es zum Rezept Meringue Kisses.

