

Schachbrettkuchen

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 EL Rum
3 EL Backkakao
1 EL Milch

Zum Bestreichen:

3 - 4 EL Marillenmarmelade

Zum Eindecken:

300 g Modelliermarzipan

1 Sandmasse:

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Unter eine Hälfte der Masse Rum, Kakao und Milch einrühren. Die Masse in zwei befettete Kastenformen (10 × 30 cm) füllen. Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 2 Die erkalteten Kuchen der Länge nach in zwei gleiche Streifen schneiden und mit Marmelade bestreichen. Einen dunklen und einen hellen Streifen nebeneinander legen und die beiden übrigen Streifen versetzt darauf legen. Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und den Kuchen damit eindecken.