

Schnee-Hupf

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
5 Eiklar (Größe M)
30 g Zucker
120 g feinstes Weizengrieß (Kindergrieß)
60 g gesiebttes glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
60 g zerlassene, heiße Butter

Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
100 g erweichte weiße Schokolade

Zum Verzieren:

Modelliermarzipan
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Schokospäne

1 Spezial-Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker, Orangenschalen und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Grieß mit Mehl und Backpulver vermischen und mit der Butteriterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

2 Glasur:

Den erkalteten Kuchen mit der Kakaoglasur glasieren. Nach dem Erstarren der Glasur die weiße Schokolade so darübergießen, dass sie unregelmäßig abrinnt. Etwas von der weißen Schokolade in ein Spritztütchen geben und den Mund aufspritzen.

3 Zum Verzieren:

Aus dem Marzipan zwei Ovale formen und flach drücken. Die Augen mit etwas Glasur an den Kuchen kleben und Glasur als Pupillen auftupfen. Den Schnee-Hupf mit Schokospänen beliebig verzieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33