

Spielfeld-Kuchen

12 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
1/8 l Wasser

Schoko-Mousse:

200 ml kalte Milch
100 ml flüssiges Schlagobers
1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au Chocolat

Zum Bestreuen:

100 g Kokosette
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Schokolade Blättchen

Zum Dekorieren:

übrige Kuchenstücke
1 KL Marmelade nach Wahl

Zum Bestreichen:

Marmelade nach Wahl

Zum Glasieren:

1/2 Becher Dr. Oetker Zucker
Glasur weiß

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Wiener Masse:

Für die Masse die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 4 Min. glatt rühren.

2 Einen Backrahmen (32 x 21 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 40 Minuten

3 Vom erkalteten Kuchen der Länge nach einen ca. 2 cm breiten Streifen abschneiden und würfelig schneiden.

4 Schoko-Mousse:

Für die Mousse Milch und Schlagobers in einen mit heißem Wasser ausgespülte Rührschüssel geben. Moussepulver dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. Den erkalteten Kuchen damit einstreichen.

- 5 Zum Bestreuen:**
Kokosette mit Speisefarbe in einen Gefrierbeutel geben, durchkneten und bis zum gewünschten Farbton anfärben. Die Tortenoberfläche mit Kokosette und den Rand mit Schokolade-Blättchen bestreuen.

- 6 Zum Dekorieren:**
Eine kleine Schüssel (z. B. Kompottschüssel) mit Frischhaltefolie auslegen. Kuchenwürfel und Marmelade vermischen und in die Schüssel geben. Die Masse in die Schüssel pressen, so dass eine Halbkugel entsteht. Die Halbkugel auf ein Kuchengitter stürzen und mit Marmelade bestreichen.

- 7 Zum Glasieren:**
Die Halbkugel mit der Glasur glasieren.

- 8 Zum Verzieren:**
Mit roter Zuckerschrift ein Fußball-Muster auf die Halbkugel spritzen. Die Halbkugel in der Mitte des Kuchens platzieren.

- 9** Mit weißer Zuckerschrift ein Fußballfeld aufspritzen.

- 10** Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann die Zuckerglasur auch mit 100 g Puderzucker und 1 EL warmes Wasser zubereiten. Dafür einfach Puderzucker mit Wasser verrühren und die Halbkugel damit glasieren.