

Süßer Hexenkessel

ca. 18 Stück



aufwändig

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Kürbis-Nuss-Sandmasse:

- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Braunzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 350 g glattes Mehl
- 4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- ½ l Walnussöl
- ½ l Orangensaft
- 100 g gehackte Walnüsse
- 400 g entkernter, grob geraspelter Speisekürbis (Hokkaido)

Zum Aprikotieren:

- ca. 5 EL Marillenmarmelade
- Wasser

Zum Verzieren:

- 400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Backkakao
- 100 g grüner Modelliermarzipan
- Fledermaus-Fruchtgummis
- Fruchtgummischnüre
- Fruchtgummi-Frösche
- 75 g Schokostäbchen

1 Kürbis-Nuss-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille-Zucker und Orangenschalen mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und abwechselnd mit Walnussöl und Orangensaft mit dem Kochlöffel unterheben. Walnüsse und Kürbis kurz unterrühren.

2 Eine Teighälfte in eine befettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Den Vorgang für die übrige Masse wiederholen.

5 Zum Aprikotieren:

Marmelade mit Wasser kurz aufkochen. Die Hälfte auf einen Tortenboden streichen und den zweiten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Die Torte mit der übrigen Marmelade einstreichen.

6 Zum Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker und Kakao dunkelbraun einfärben und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rund (ca. 45 cm Ø) ausrollen. Die Torte damit eindecken, überstehendes Marzipan entfernen und nochmals verkneten.

7 Grünes Marzipan ausrollen, einen Kreis (ca. 16 cm Ø) ausstechen und mittig auf die Torte legen. Das übrige grüne Marzipan zusammenkneten zu Kugeln formen und zur Seite geben.

8 Aus $\frac{3}{4}$ des übrigen braunen Marzipans 2 x 50 cm und 2 x 5 cm lange Rollen formen. Eine lange Rolle oben als Kesselrand auflegen und die andere lange Rolle als Kesselhenkel auflegen. Aus den kurzen Rollen 2 Griffe formen. Die zur Seite gegebenen grünen Kugeln auf den Kessel legen.

9 Die Fruchtgummitiere im Kessel verteilen. Die Schokogebäckstäbchen in Kreisform auf ein Servierteller legen und den Kessel oben daraufsetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Walnussöl kann man auch Rapsöl verwenden.