

Tausend-Augen-Kuchen

ca. 25 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

3 Eier (Größe M)
170 g Zucker
180 g glattes Mehl
100 g zerlassene Butter

Zum Belegen:

500 g geschälter, klein geschnittener
Rhabarber

Guss:

½ l Sauermilch
5 EL gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Zum Verzieren:

500 g Erdbeeren
3 EL gesiebter Staubzucker
heißes Wasser
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darüber sieben und mit dem Kochlöffel einrühren. Die Butter kurz unterheben.

2 Zum Belegen:

Einen Backrahmen (20 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech stellen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und mit Rhabarber belegen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Guss:

Für den Guss Sauermilch mit Staubzucker, Zitronensaft und Aroma verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und einrühren. Den Guss auf den erkalteten Kuchen gießen.

4 Zum Verzieren:

Die Erdbeeren in den Guss setzen und den Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.



Dr. Oetker Österreich

Staubzucker und Wasser zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und in ein Spritztütchen geben. Augen auf die Erdbeeren spritzen. Etwas Glasur als Pupillen auf Augen auf tupfen.

