

Teddybär-Kuchen

16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Eier (Größe M)
280 g glattes Mehl
3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
2 EL Backkakao
2 EL Milch

Creme:

200 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Nutella®

Zum Verzieren:

25 g Modelliermarzipan
½ KL Backkakao

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2 1/3 der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die übrige Masse mit Kakao und Milch verrühren, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 3 Aus dem erkalteten hellen Kuchen 3 Böden (ca. 7,5 cm Ø) für die Ohren und Nase ausstechen. Die beiden Böden für die Ohren 1-mal durchschneiden und je 1/3 davon senkrecht abschneiden. Für die Nase den Boden waagrecht durchschneiden. Einen halben Boden und die Gebäckreste zerbröseln. Vom dunklen Boden einen ca. 2 cm breiten Rand abschneiden und zerbröseln. Den Kuchenboden durchschneiden.
- 4 Den untersten dunklen Kuchenboden und die Unterseiten der Ohren auf eine Tortenplatte legen.
- 5 **Creme:**
Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und das Nutella® kurz unterrühren. Die Hälfte der Creme auf die unteren Böden streichen. Den Kuchenoberteil und die Oberteile der Ohren auflegen, leicht andrücken und mit der übrigen Creme einstreichen. Die Nase auflegen und einstreichen. Den Kuchen mit Gebäckbröseln bestreuen und kalt stellen.
- 6 **Zum Verzieren:**
2/3 des Marzipans mit Kakao verkneten. Das helle Marzipan ausrollen, 2 Taler (4 cm Ø) ausstechen und als Augen auf den Kuchen legen. Das dunkle Marzipan in 4 gleich große Portionen teilen. 3 Portionen zu Kugeln formen, etwas flach drücken und als Pupillen und Nase auf den Kuchen legen. Die übrige Portion zu einer kleinen Rolle formen, halbieren und an die Nase legen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen maximal 1 Tag vor dem Servieren zubereiten.