

# Weihnachtlicher Blechkuchen

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

☉ ☌ bis zu 80 Min.



Wie backe ich einen weihnachtlichen Blechkuchen mit Spekulatiushäuschen?:

## 1 Sandmasse für Blechkuchen:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Kakao und Gewürzen vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

Den erkalteten Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier abziehen.

## 2 Frucht-Füllung:

Das Preiselbeerkompott mit Sahnesteif verrühren, etwas stehen lassen und nochmals durchrühren. Die Preiselbeeren auf dem Kuchen verteilen.

## Zutaten:

### Sandmasse für Blechkuchen:

5 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
150 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
15 g Backkakao  
1 Prise Zimt  
1 Prise Lebkuchengewürz  
70 g zerlassene Butter

### Frucht-Füllung:

400 g Preiselbeerkompott  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Topfen-Obers-Creme:

4 Beutel Dr. Oetker Gelatine Gel  
500 g Speisetopfen (20 %)  
1 Prise Zimt  
1 Prise Lebkuchengewürz  
¾ l flüssiges Schlagobers  
60 g Zucker  
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

### Spekulatiushäuschen:

1 Beutel Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur weiß  
250 g Gewürzspekulatius  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

### 3 Topfen-Obers-Creme:

Für die Creme das Gelatine Gel erwärmen. Topfen mit Gewürzen verrühren. Das Gelatine Gel unterrühren. Schlagobers mit Zucker und Vanille Extrakt aufschlagen und bei beginnender Gelierung unterheben. 3 gehäufte Esslöffel Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle im Kühlschrank zur Seite geben. Die Creme auf die Preiselbeeren streichen. Den Kuchen mind. 2 Std. kalt stellen.

### 4 Spekulatiushäuschen:

Auf die kurzen Seiten eines Spekulatius etwas Glasur spritzen. 2 Spekulatius als Dach daraufstellen und mit Glasur zusammenkleben. Etwas Glasur auf die Dachseiten spritzen, herunterlaufen lassen und mit Streudekor bestreuen. Die Spekulatiushäuschen auf den Kuchen stellen. Mit der zur Seite gegebenen Creme 2 – 3 Tufts übereinander zu Tannenbäumen aufspritzen. Den Kuchen mit Streudekor beliebig bestreuen.



#### **Cranberry-Füllung statt Füllung mit Preiselbeerkompott**

250 g getrocknete Cranberrys in 100 ml Glühwein ca. 30 Min. einweichen. 30 g Speisestärke mit 400 ml Glühwein und 40 g Zucker verrühren und aufkochen. Die Hitze reduzieren, die angesetzten Cranberrys mit dem Glühwein dazugeben und etwas köcheln lassen, bis die Cranberrys weich sind.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Häuschen einen Tag im Voraus zubereiten und in einer gut schließenden Keksdose aufbewahren.