

## Willi-Marilli-Kuchen

ca. 25 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



### 1 Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren.

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

### Blech in das Rohr schieben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 2 Zum Beträufeln:

Das erkaltete Gebäck mit Likör leicht beträufeln und mit einem Backrahmen umstellen.

### Zutaten:

#### Sandmasse:

380 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
170 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
125 g flüssige Butter  
¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Zum Beträufeln:

Marillenlikör

#### Belag:

250 g Speisetopfen (10 %)  
½ Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma  
150 g gesiebter Staubzucker  
500 g Joghurt  
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
3 EL Marillenlikör  
¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Gelee:

480 g Kompottmarillen  
(Abtropfgewicht)  
Kompottsaft  
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

#### Zum Verzieren:

480 g abgetropfte Kompottmarillen  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao  
Tropfen Rum  
erweichte weiße Schokolade  
Mandelblättchen

3 Belag:

Topfen mit Aroma, Staubzucker und Joghurt verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Likör erwärmen und in die Topfenmasse einrühren. Das Schlagobers mit dem Kochlöffel unterheben. Den Belag gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Gelee:

Marillen mit Kompottsaft pürieren. Das Tortengelee dazugeben und nach Packungsanleitung zu einem Gelee kochen. Das Gelee löffelweise auf der Oberfläche verteilen und erstarren lassen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Die Marillen abtropfen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Glasur mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen geben. Die Marillen auf der Oberfläche beliebig verteilen und mit der Glasur Streifen und Kopf aufspritzen. Etwas weiße Schokolade als Augen und mit einem dünnen Spieß etwas Kakaoglasur als Pupillen auf tupfen. Mandelblättchen als Flügel in die Marillen stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Kinder statt Marillenlikör Marillensaft verwenden. Die Glasur zum Verzieren ohne Rum zubereiten und etwas abgekühlt aufspritzen.