

Papageien-Spieße

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Götterspeisewürfel:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
300 g Zucker
900 ml Wasser



Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
4 EL Milch
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack

Außerdem:

etwa 225 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Zuckerstreusel oder Dekor-Konfetti
Holzspieße

1. Götterspeisewürfel: Die Götterspeisen getrennt nach Packungsanleitung, **aber nur je mit 100 g Zucker und 300 ml Wasser**, zubereiten. Eine Schüssel oder eine Auflaufform mit kaltem Wasser ausspülen und die Zitronen-Götterspeise einfüllen. In den Kühlschrank stellen und etwa 1-2 Std. fest werden lassen.

2. Danach die Himbeer-Götterspeise einfüllen und ebenfalls fest werden lassen. Als letzte Schicht die Waldmeister-Götterspeise daraufgießen und alles mind. 5 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und abwechselnd mit

der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen und je 1 Btl. Götterspeisenpulver unterrühren. Die Teigdrittel aufeinander in die Kastenform einfüllen und glatt streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Den Kuchen in etwa gleich große Würfel schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) füllen und auf jeden Würfel einen großen Tuff spritzen. Mit den Zuckerstreuseln und/oder Dekor-Konfetti ausgarnieren.

5. Den Rand der Götterspeise mit einem spitzen Messer lösen und die Götterspeise auf einen großen Teller oder ein Brett stürzen und in beliebige Stücke schneiden. Götterspeisewürfel nach Wunsch abwechselnd mit den Kuchenwürfeln auf Spieße stecken und die übrigen Götterspeisewürfel in beliebigen Gläsern zu den Spießen servieren oder die Spieße in die gefüllten Gläser hineinstecken.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 15 g, Kh: 39 g, kJ: 1.335, kcal: 318

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.