

Aus eins mach drei - Biskuitteig

etwa 6 + 8 + 8 Stück



aufwändig



bis 120 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 20 cm):

etwas Fett
Backpapier

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

etwas Fett

Biskuitteig Gesamtmenge:

50 g Butter
3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1) Mandarinen-Sahnetorte - Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 geh. EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g kalte Schlagsahne
3 EL Mandarinsaft (aus der Dose)

Außerdem:

Dr. Oetker Pistazien gehackt

2) Obstschnitten - Belag:

etwa 500 g vorbereitetes Obst, z. B. Aprikosen,
Erdbeeren, Pfirsiche, Äpfel
50 g Rosinen und Korinthen
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
1/2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 ml Wasser und/oder Fruchtsaft

Außerdem:

125 g kalte Schlagsahne
1/2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker Mandeln gehobelt

3) Gefüllter Gugelhupf - Füllung:

125 g Zartbitterschokolade
40 g Butter
2 TL Johannisbeergelee

Guss:

15 g Kokosfett

Außerdem:

Dr. Oetker Mandeln gehackt

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Die Gugelhupfform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Zucker gemischten Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise unter die Eiercreme rühren. Butter kurz unterrühren.

3. Teigmenge dritteln und jeweils zu den folgenden Rezepten verarbeiten. Jeweils ein Teigdrittel in die Form füllen. Die Klein-Backformen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben und je nach Anleitung backen.

1) Mandarinen-Sahnetorte

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Min.

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Backpapier abziehen, Boden erkalten lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

2) Obstschnitten

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Backpapier abziehen, Kuchen erkalten lassen und in 8 Scheiben schneiden.

3) Gefüllter Gugelhupf

Einschub: unten

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen und dreimal waagrecht durchschneiden.

1) Mandarinen-Sahnetorte - Füllung : Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Vanillin-Zucker, Zucker und Sahnesteif mischen und Sahne damit steif schlagen. Mandarinentaft unter die steif geschlagene Sahne heben. Unteren Boden mit der Hälfte der Mandarinen belegen und mit 1/3 der Sahne bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit restlichen Mandarinen (8 Stück zum Garnieren zurücklassen) belegen und die Hälfte der übrigen Sahne darauf streichen. Oberen Boden auflegen, Oberseite und den Tortenrand mit restlicher Sahne bestreichen. Mit übrigen Mandarinen und Pistazien garnieren.

2) Obstschnitten - Belag : Kuchenscheiben mit vorbereitetem Obst, Rosinen und Korinthen dekorativ belegen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Vanillin-Zucker, Wasser und/oder Fruchtsaft zubereiten. Obst damit von der Mitte aus überziehen, fest werden lassen.

Obstchnitten - Verzieren: Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, in

einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Obstsnitten damit verzieren und mit Mandeln garnieren. Nach Wunsch zusätzlich den Rand mit gehobelten Mandeln garnieren.

3) Gefüllter Gugelhupf - Füllung: Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Butter im Wasserbad schmelzen und zu einer glatten Masse verrühren. Unteren Boden mit $\frac{1}{4}$ der Schokolade bestreichen. Zweiten Boden auflegen, zuerst mit Johannisbeergelee, dann mit $\frac{1}{3}$ der übrigen Schokolade bestreichen. Dritten Boden auflegen, die Hälfte der restlichen Schokolade darauf streichen und mit oberem Boden bedecken.

Gefüllter Gugelhupf - Guss: Übrige Schokolade mit Kokosfett nochmals im Wasserbad erwärmen, glatt rühren. Kuchen damit überziehen und mit Mandeln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 28 g, kJ: 998, kcal: 238

* Nährwerte mit Wasser berechnet.