

## Schoko-Marzipan-Kissen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

### Pudding:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Feines  
Schokoladen-Puddingpulver  
120 g Zucker  
450 ml Milch  
250 g Schlagsahne

### Rührteig:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse  
250 g weiche Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

250 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 EL Zucker  
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus  
Rö.)

**1. Pudding:** Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit angegebener Menge** Zucker, Milch und Sahne, zubereiten. Die Oberfläche des heißen Puddings direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Marzipan klein schneiden. Margarine oder Butter und Marzipan in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Den Boden in 2 Rechtecke (20 x 30 cm) halbieren. Eine Hälfte in 12 Rechtecke (etwa 10 x 5 cm) schneiden. Boden auf eine Tortenplatte oder das gesäuberte Backblech legen.

**4. Füllung:** Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Den kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren und Aroma unterrühren. Sahne mit Hilfe eines Teigschabers so unter den Pudding heben, dass ein



Marmormuster entsteht. 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen. Übrige Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Stücke auflegen. Creme im Spritzbeutel dekorativ auf die Stückchen spritzen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 40 g, Kh: 48 g, kJ: 2.457, kcal: 587

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!