

Gespenster-Schloss

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Knetteig:

400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
750 g Speisequark (Magerstufe)
250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

Außerdem:

100 g Zartbitterschokolade
40 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwas Zucker
6 kleine Schokoküsse
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün
einige Blätter Zitronenmelisse



etwa 20 Stück



aufwändig



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

Tipp:

- Das Schloss nach Belieben mit entsprechender Anzahl Geburtstagskerzen und Süßigkeiten garnieren.

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen und an der offenen Seite des Blechs einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen.

3. Käsemasse: Eiweiß mit 50 g Zucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb mit restlichem Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Quark und Milch in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe glatt rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, zuletzt Eischnee unterheben. Käsemasse auf dem Teig glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Schokolade grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Aus dem Gebäck 6 Streifen für die "Mauern" (etwa 30 x 2 cm), 6 Rechtecke für das "Haus" und "Dach" (etwa 8 x 6 cm) und 6 Kreise für den "Burgfried" (etwa Ø 7 cm) schneiden (siehe Skizze). Aus den Gebäckresten "Zinnen" ausschneiden. Ein "Dachrechteck" längs halbieren, evtl. zurechtschneiden und als Giebel setzen. Die Einzelteile des Schlosses dünn mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen, zusammensetzen und zu einem "Schloss" aufbauen.

5. Puderzucker sieben, mit dem Marzipan verkneten, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auf etwa 40 x 30 cm ausrollen. "Portal" und einige "Fenster" ausschneiden und mit etwas Schokolade an der "Schlossmauer" befestigen.

Für die "Umhänge" der Gespenster 6 Kreise (Ø etwa 7 cm) ausstechen, in Zucker drücken, bis zur Mitte einschneiden und vorsichtig um die Schokoküsse legen, dabei das Marzipan am Kopf zu einer "Kapuze" formen.

6. Übrige Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Den "Gespenstern" Gesichter, den "Fenstern" und dem "Portal" Verzierungen aufspritzen. Übriges Marzipan mit Back- & Speisefarbe grün einfärben, zu langen Rollen formen, in Zucker wälzen und als "Efeuranken" mit Zitronenmelisse-Blättern am "Schloss" anbringen. Gespenster auf und um das Schloss setzen.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 15 g, Kh: 46 g, kJ: 1.531, kcal: 366

Anlage: Schablone