

Kegler-Kuchen-Alle Neune

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backrahmen

Hefeteig:

125 ml Milch
250 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)

Knetteig:

100 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
1 kg Speisequark (Magerstufe)
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe
300 g tiefgekühlte Heidelbeeren

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Rot



etwa 20 Stück



aufwändig



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

Tipps:

- Der Kuchen lässt sich am besten auf dem Blech transportieren.
- Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vor dem Verzehr, aber ohne Marzipan-Verzierung, zubereiten. Ohne Marzipan-Verzierung lässt sich der Kuchen auch prima einfrieren.

1. Vorbereiten: Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

2. Hefeteig: Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und lauwarme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Backofen vorheizen. Backblech fetten.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Zwillingssteig: Knetteig und gegangenen Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut miteinander verkneten, auf dem Backblech ausrollen und einen rechteckigen Backrahmen darumstellen.

5. Belag: Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf

höchster Stufe steif schlagen. **Hinweis:** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb, Quark, Crème fraîche, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, dann den Eischnee unterheben. Die **gefrorenen** Beeren vorsichtig unterheben, Masse auf dem Boden glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen auf dem Blech im Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Verzieren: Für die Kegel **die Hälfte** des Marzipans mit roter Back- & Speisefarbe verkneten und zu einer etwa 47 cm langen Rolle formen. Von der Rolle ein 2 cm langes Stück abschneiden und zur Kugel formen. Die übrige Rolle in 9 Stücke von je 5 cm Länge schneiden und zu Kegeln formen. Übrige Marzipanhälfte mit etwas roter Speisefarbe einfärben und zwischen Frischhaltefolie zu einer etwa 40 cm langen und 18 cm breiten "Kegelbahn" (soll am Ende etwas schmaler zulaufen) ausrollen. Kurz vor dem Servieren die "Bahn" mit Hilfe der Folie auf den Kuchen legen, Kegel ans schmale Ende stellen und die Kugel auf die Bahn legen.

Pro Portion / Stück: E: 12 g, F: 13 g, Kh: 36 g, kJ: 1.322, kcal: 317