

Kinderwagen

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)
200 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin



Mandelfüllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Vanille-Mandel
80 g Zucker
700 ml Milch
75 g Butter

Tränke:

50 ml Amaretto (Mandellikör)

Verzieren:

100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
400 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , Gelb, Rot
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
200 g kalte Schlagsahne

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Eiweiß steif schlagen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

3. Papier vorsichtig abziehen. Ein Viertel wie ein Tortenstück aus dem ganzen Kuchen ausschneiden. Übrigen Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Aus dem Viertel für die "Räder" 2 Kreise von Ø 4 cm ausschneiden. Für den "Wagengriff" die Hälfte der Gebäckreste zerbröseln und zunächst beiseitestellen.

4. Mandelfüllung: Beide Päckchen Puddingpulver zusammen nach

Packungsanleitung, **aber nur mit 700 ml Milch**, zubereiten. Topf vom Herd nehmen, Butter unter den heißen Pudding rühren. Pudding 10 Min. abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Unteren Boden mit der Hälfte des Amarettos tränken. Die Hälfte der Creme aufstreichen, mittleren Boden auflegen, mit restlichem Amaretto tränken und mit übriger Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und mind. 2 Std. kalt stellen.

5. Verzieren: Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Torte sowie ausgestochene Kreise damit rundherum einstreichen. Puderzucker sieben. **Nur 300 g** des Marzipans mit dem Puderzucker und etwas gelber Back- & Speisefarbe verkneten. **Die Hälfte** davon zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. **Die übrige Hälfte** des gelben Marzipans zu einem 64 x 6 cm und zu einem 26 x 6 cm langen Streifen ausrollen und Tortenrand und Innenseite des Ausschnitts damit einkleiden. Dabei den oberen Marzipanrand überlappen lassen und auf der Tortenoberseite leicht andrücken.

6. Aus der gelben Marzipanplatte ein für die Torte passendes Viertel ausschneiden, dann die Platte passend auf die Torte legen und gut andrücken. Restliches Marzipanviertel etwas ausrollen und die beiden "Räder" damit einkleiden: dazu 2 Platten (Ø 4 cm) und 2 Streifen von etwa 16 x 5 cm ausschneiden. Räder an die Torte legen. Übrige **100 g** Marzipan-Rohmasse mit roter Speisefarbe färben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. Daraus für das "Kinderwagenverdeck" einen knappen Halbkreis ausschneiden.

7. Übriges rotes Marzipan zu einer 30 cm langen Rolle formen, in 3 gleich große Stücke schneiden und jeweils 1 Ende spitz zulaufend formen. Für das "Verdeck" die Marzipanstangen mit den dickeren Enden zum Rand hin auf das obere Viertel der Torte legen. Rotes Halbkreisstück leicht gewellt über die roten Marzipanstangen legen. Weiße Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. 2 Teelöffel davon in ein kleines Papierspritztütchen füllen und "Speichen" auf die "Räder" spritzen. Für den "Wagengriff" restliche Kuvertüre mit beiseitegestellten Gebäckbröseln verkneten, zu einer Rolle formen, leicht biegen und auf Backpapier, am besten im Kühlschrank trocknen lassen.

8. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Spritztülle mit Streifen- und glatter Öffnung füllen und ein Korbmuster (mit der glatten Seite der Spritztülle die senkrechten Linien spritzen, mit der gezackten Seite der Tülle etwa 3 cm lange waagerechte Streifen) auf die untere Hälfte des Kinderwagens spritzen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 32 g, Kh: 57 g, kJ: 2.340, kcal: 559