

Ozeankuchen

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Marzipanfüllung:

30 g Puderzucker
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Blau

Rührteig:

200 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 2 1/2 EL Blue Curaçao (mit und ohne
Alkohol erhältlich)



etwa 15 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Ohne Dekoration und Guss kann der Kuchen gut eingefroren werden.

1. Vorbereiten: Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Marzipanfüllung: Puderzucker sieben. Marzipan, Puderzucker und blaue Back- & Speisefarbe miteinander verkneten, zwischen einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und 3-4 Delfin-Motive mit Hilfe einer Schablone ausschneiden. Übriges Marzipan nochmals verkneten, zu einem Viereck (etwa 1/2 cm dick) ausrollen und in kleine Würfel (etwa 1/2 x 1/2 cm) schneiden.

3. Rührteig: 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. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Ein Drittel des Teiges in der Kastenform glatt streichen. Die Hälfte der Marzipanwürfel darauf verteilen. Zweites Teigdrittel darauf geben, glatt streichen. Übrige Marzipanwürfel aufstreuen, mit restlichem Teig bedecken und glatt streichen. Form vor dem Backen kurz auf der Arbeitsfläche aufklopfen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 10 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Verzieren: Puderzucker sieben, mit Likör zu einem glatten Guss verrühren,



über den Kuchen geben und Delfin-Motive dekorativ auflegen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 39 g, kJ: 1.405, kcal: 336

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.