

Snowboard

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver
Vanille-Geschmack
200 g kalte Schlagsahne
300 ml Apfelsaft
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus
Rö.)

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- & Speisefarben , Blau und
Grün
Dr. Oetker Zuckerstreusel , z. B. Lakritzstangen,
Mini-Schokolinsen



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Unter die Spitze des Snowboards ein gefaltetes Stück Alufolie legen, dann steht die Spitze etwas hoch.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 8 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.

3. Backpapier abziehen und die Biskuitplatte der Länge nach halbieren. Beide Platten übereinander legen und eine kurze Seite so zuschneiden, dass eine abgerundete Spitze entsteht. Eine Gebäckhälfte auf eine Platte legen.

4. Füllung: Galetta nach Packungsanleitung, aber **nur mit 200 g Sahne, 300 ml Apfelsaft und Aroma**, zubereiten. Gut 2/3 der Masse auf die Biskuitplatte streichen, die zweite Platte auflegen und mit der übrigen Creme einstreichen. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

5. Das Marzipan mit gesiebttem Puderzucker und Back- & Speisefarbe verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel eine dünne Marzipandecke

(41 x 23 cm) ausrollen. Mit Hilfe des Gefrierbeutels die Decke auf die Biskuitplatte legen und an allen Seiten faltenfrei andrücken, so dass der gesamte Kuchen eingedeckt ist. Überstehendes Marzipan abschneiden, Reste erneut verkneten und evtl. Motive ausstechen. Die Lakritzstangen gebogen als Bindung in das Snowboard stecken. Mit Schokolinsen dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 13 g, Kh: 34 g, kJ: 1.144, kcal: 273