

Hochzeitsringe

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig 1:

300 g weiche Margarine oder Butter
275 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
375 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Rührteig 2:

300 g weiche Margarine oder Butter
275 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
375 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung 1:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 EL Orangelikör
50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Füllung 2:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 EL Orangelikör
50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

Guss:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1. Vorbereiten: Kranzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei bzw. Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp die Hälfte des Teiges in der



etwa 32 Stück



aufwändig



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

Tipps:

- Wenn 2 Ringe gebacken werden, die Marzipan-Füllung auf einmal herstellen.
- Das abgeschnittene Viertel in Scheiben schneiden, mit beliebigen Früchten belegen. Ein Pck. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und die Früchte damit mit Hilfe eines Pinsels überziehen.
- Sie können die Ringe ohne Guss und Verzierung einfrieren.

Kranzform glatt streichen.

3. Füllung: Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Aprikosen als Ring mit der Wölbung nach unten auf den Teig legen und leicht eindrücken. Marzipan in kleine Würfel schneiden, übrige Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) füllen und in die Aprikosen spritzen. Die übrigen Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Übrigen Teig auf den Früchten glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 45 Min.

4. Nach dem Backen Gebäck noch 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Zweiten Kuchen ebenso backen.

5. Guss: Von einem Kranz etwa $\frac{1}{4}$ schräg abschneiden, so dass die beiden Kränze (wie ineinander geschlungene Ringe) aneinander gestellt werden können. Dekoration nach Wunsch vorbereiten. Kuvertüre grob hacken, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und beide Kuchen damit überziehen. Vor dem Verzieren Kuchen zusammensetzen.

6. Hochzeitsringe mit Marzipan-Herzen: 100 g Marzipan-Rohmasse mit 25 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Das Marzipan erst mit sehr wenig Speisefarbe rot einfärben. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und 3-4 Herzen in verschiedenen Größen ausstechen. Die Marzipanmasse mit etwas mehr Speisefarbe einfärben, wieder ausrollen und Herzen ausstechen. Das Marzipan immer stärker einfärben, so dass sich verschiedene Farbschattierungen ergeben und Herzen in verschiedenen Größen ausstechen. Die Herzen mind. 1 Tag bei Zimmertemperatur auf einem Stück Backpapier trocknen lassen.

Zum Dekorieren die Herzen auf den noch feuchten Guss legen oder mit etwas dickflüssigem Puderzuckerguss dekorativ auf den Ringen "befestigen".

6. Ringe zur Silberhochzeit/zur goldenen Hochzeit: Mit Silber-/Goldperlen in Form einer 25/50 belegen oder die Perlen dekorativ über den Ring streuen, bevor der Guss vollständig fest ist.

6. Marzipanzahlen: Etwa 50 g Marzipan-Rohmasse mit etwas roter und gelber Speisefarbe orange einfärben. Die Masse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und beliebige Zahlen (Zahlen-Ausstecher) ausstechen. Die Zahlen mind. 1 Tag bei Zimmertemperatur auf einem Stück Backpapier trocknen lassen. Zum Dekorieren die Zahlen auf den noch feuchten Guss legen oder mit etwas dickflüssigem Puderzuckerguss "befestigen".

6. Osternest: Etwa 50 g Marzipan-Rohmasse mit grüner Speisefarbe einfärben. Haselnussgroße Portionen durch ein Sieb drücken, so dass "Gras" entsteht. Die "Nester" mit einem Messer abschneiden, dekorativ auf dem Ring verteilen und mit kleinen Ostereiern dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 46 g, kJ: 1.874, kcal: 448

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