

Gespenster-Schloss für Kinder

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Alufolie

Knetteig:

400 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
750 g Speisequark (Magerstufe)
250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade
40 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwas Zucker
6 kleine Schokoküsse , weiß
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün
einige Blätter Zitronenmelisse



etwa 16 Portionen



aufwändig



bis 120 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Nach Wunsch das Schloss mit entsprechender Anzahl Geburtstagskerzen und Süßigkeiten verzieren.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette das Backblech. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Knetteig: Mische das Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel. Gib alle übrigen Teigzutaten hinzu und verknete alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig.

3. Rolle den Teig auf dem Backblech aus und lege an die offene Seite des Blechs einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie.

4. Käsemasse: Schlage das Eiweiß mit 50 g Zucker in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif.

5. Rühre das Eigelb mit dem restlichem Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Quark und Milch in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe glatt. Rühre nun die Käsekuchen Hilfe unter. Zuletzt hebst du den Eischnee

unter.

6. Streiche die Käsemasse auf dem Teig glatt und schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Lass das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten.

7. Verzieren: Zerteile die Schokolade in grobe Stücke und lass sie im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

8. Schneide mit einem spitzen Messer aus dem Gebäck 6 Streifen für die "Mauern" (etwa 30 x 2 cm), 6 Rechtecke für das "Haus" und "Dach" (etwa 8 x 6 cm) und 6 Kreise für den "Burgfried" (etwa Ø 7 cm, siehe Skizze). Aus den Gebäckresten schneidest du "Zinnen" aus. Ein "Dachrechteck" längs halbieren, evtl. zurechtschneiden und als Giebel setzen.

9. Bestreiche die Einzelteile des Schlosses dünn mit der geschmolzenen Schokolade, setze sie zusammen und baue sie zu einem "Schloss" auf.

10. Siebe den Puderzucker, verknete das Marzipan damit und rolle es zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auf etwa 40 x 30 cm aus. Schneide "Portal" und einige "Fenster" aus und befestige alles mit etwas Schokolade an der "Schlossmauer".

11. Für die "Umhänge" der Gespenster stichst du 6 Kreise (Ø etwa 7 cm) aus dem Marzipan und drückst diese in Zucker. Jetzt schneidest du die Kreise bis zur Mitte ein und legst sie vorsichtig um die Schokoküsse, dabei das Marzipan am Kopf zu einer "Kapuze" formen.

12. Fülle die übrige Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Spritze nun den "Gespenstern" Gesichter, den "Fenstern" und dem "Portal" Verzierungen auf.

13. Färbe das übrige Marzipan mit Back- & Speisefarbe grün ein, forme es zu langen Rollen, wälze die Rollen in Zucker und bringe sie als "Efeuranken" mit Zitronenmelisse-Blättern am "Schloss" an. Setze die Gespenster auf und um das Schloss.

Pro Portion / Stück: E: 14 g, F: 18 g, Kh: 58 g, kJ: 1.914, kcal: 457

Anlage