

Kinder-Geburtstagstorte für Kinder

etwa 28 Stück



aufwändig



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

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Für die Pralinenförmchen und Gebäckförmchen (Ø 4,5 - 5 cm):

etwas Puderzucker



Teig (Nusskuchen):

6 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eigelb (Größe M)
200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

All-in-Teig (Marmorkuchen):

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g weiche Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
20 g Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

125 g Kirschkonfitüre
300 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
1 EL Fruchtsaft, z. B. Kirschsafte

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
50 g Puderzucker
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten für den Nusskuchen abgewogen bereit. Fette den Boden der Springform und belege ihn mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig (Nusskuchen): Schlage das Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif. Nun rührst du die weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Gib nach und nach Zucker und

Vanillin-Zucker unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre dann jedes Eigelb etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter.

3. Mische die Nüsse mit Backin und rühre alles kurz auf mittlerer Stufe unter. Zuletzt hebst du den Eischnee vorsichtig unter und streichst den Teig in der Springform glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Backzeit: etwa 35 Min.

Löse das Gebäck aus der Form und lass es auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten.

4. All-in-Teig (Marmorkuchen): Stelle alle Zutaten für den Marmorkuchen bereit. Fette das Backblech. Mische das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten - bis auf den Kakao - hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig. Von dem Teig nimmst du 3 Esslöffel ab und rührst den Kakao unter.

5. Streiche nun den hellen Teig auf das Backblech und verteile dann den dunklen Teig mit einer Teigkarte darauf. Ziehe dann eine Gabel durch beide Teigschichten, so dass ein Marmormuster entsteht. Schiebe das Blech in den Backofen.

Backzeit: etwa 30 Min.

Löse das Gebäck vorsichtig vom Blech und lass es auf einem Kuchenrost erkalten.

6. Schneide die Platte in 4 gleich große Rechtecke. Bestreiche 2 Rechtecke mit Konfitüre, setze sie zusammen und lege das dritte Rechteck obenauf.

7. Zerteile die dunkle Kuvertüre in grobe Stücke und lass sie in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Überziehe dann den Nusskuchen und den Marmorkuchen mit der geschmolzenen Kuvertüre. Wenn die Kuvertüre etwas fest geworden ist, setzt du den Marmorkuchen auf den Nusskuchen.

8. Zerbrösele das vierte Rechteck Marmorkuchen und verknete die Brösel mit 1 Esslöffel Fruchtsaft. Aus der Masse formst du kleine Kugeln, die du mit der restlichen Kuvertüre überziehst und fest werden lässt.

9. Verzieren: Siebe den Puderzucker und verknete ihn mit dem Marzipan. Färbe es nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe ein. Streue nun Pralinenförmchen mit Puderzucker aus, fülle sie mit der Marzipanmasse und drücke es etwas fest. Schneide überstehendes Marzipan mit einem Tafelmesser ab. Löse die Figuren aus den Formen, pinsele den Puderzucker wieder ab und setze sie auf die Torte.

10. Zerteile die weiße Kuvertüre in grobe Stücke und lass sie in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Nun kannst du die Torte damit noch beschriften.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 22 g, Kh: 28 g, kJ: 1.403, kcal: 336