

Kleine Schultafeln

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g Brombeeren
250 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
20 g Dr. Oetker Kakao
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwas Dr. Oetker Back- & Speisefarben Grün
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Schaumzuckerware, z. B. runder Mäusespeck

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Verlese die Brombeeren. Fette das Backblech und belege es mit Backpapier. Knicke das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte, dass ein Rand entsteht. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Rühre die Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig. Füge nach und nach den Zucker unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Mische das Mehl mit Backin, Gustin und Kakao und rühre es in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter. Hebe zum Schluss die Schokoladenraspeln und die Brombeeren unter. Verteile den Teig auf dem Backblech und streiche ihn glatt. Schiebe das Blech in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Stürze den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost und lass ihn erkalten.

3. Verzieren: Ziehe das mitgebackene Backpapier vom Kuchen ab. Zerkleinere die dunkle Kuvertüre und lass sie in einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Bestreiche den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit (Abb. 1). Schneide den Kuchen in 15 gleich große Stücke (etwa 10 x 8 cm).

4. Färbe das Marzipan mit der grünen Back- & Speisefarbe hellgrün ein. Rolle das Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie etwa 2 mm dünn aus. Schneide aus dem Marzipan kleine



etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Wenn du keine frischen Brombeeren bekommst, kannst du auch tiefgekühlte Früchte nehmen. Lass diese am besten über Nacht auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb auftauen.



Abb. 1



Abb. 2

Rechtecke (etwa 7 x 6 cm) und lege diese jeweils in die Mitte der Kuchenstücke.

5. Zerkleinere die weiße Kuvertüre und lass sie im warmen Wasserbad ebenfalls schmelzen. Gib die Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel, schneide eine kleine Ecke ab und ziehe Linien auf der "grünen Tafel". Verziere die Marzipan-Tafeln nach Belieben mit der Kuvertüre. Zerschneide den Mäusespeck in kleinere Stücke und setze ihn als "Kreide" auf die Tafeln (Abb. 2).

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 27 g, Kh: 42 g, kJ: 1.839, kcal: 440