

## Schatzinsel

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter  
350 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
5 Eier (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
120 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
250 g Joghurt mit Fruchtzubereitung (Zitronenjoghurt)

### Guss:

400 g Puderzucker  
etwa 70 ml Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben Blau

### Zum Verzieren:

3 Schokoladenriegel mit Waffel- und Nuss-Nougat-Füllung  
Zahnstocher  
etwas buntes Bastelpapier  
3 Deko-Palmen  
1 Deko-Papierschild  
2 Schokoladentiere, gefüllt mit Milch- und Haselnusscreme  
einige Fruchtgummibären

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

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette und belege das Backblech mit Backpapier. Knicke das Backpapier an der Vorderseite des Blechs mehrmals um, so dass eine Kante 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 Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren hinzu, bis eine gebundene Masse entsteht. Rühre jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unter. Mische das Mehl mit Gustin und Backin und rühre es in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter. Rühre zum Schluss den Joghurt unter. Verteile den Teig auf dem Backblech und streiche ihn glatt. Schiebe das Blech in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**3.** Löse den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand des Blechs und hebe



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Den Kuchen kannst du auch gut als Geschenk nutzen, indem du z. B. noch einige Geldscheine in Form von Bötchen faltest und diese auf den erstarrten Zuckerguss setzt.
- Den Kuchen lässt sich max. 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten oder ohne Deko einfrieren.



Abb. 1



Abb. 2

ihn mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost. Lass den Kuchen erkalten.

**4.** Lege ein großes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche. Stürze den Kuchen darauf und entferne das Backpapier. Schneide den Rand des Kuchens wellenförmig ab. Zerbrösele die entstandenen Kuchenreste und stelle sie beiseite (Abb. 1).

**5. Guss:** Siebe den Puderzucker in eine Schale und rühre ihn mit Zitronensaft und blauer Back- & Speisefarbe glatt, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Bestreiche die Kuchenränder und die Kuchendecke großzügig mit dem Guss. Verteile die zerbröselten Kuchenreste großzügig auf der Kuchenmitte, so dass der Eindruck eines Sandstrandes entsteht.

**6. Verzieren:** Lege die Schokoladenriegel als Flöße auf den blauen Guss. Schneide aus dem Papier kleine Segel aus und befestige diese an den Zahnstochern. Befestige an jedem Floß ein kleines Segel. Schmücke den Kuchenstrand mit den Deko-Palmen und dem Schirm. Verziere den Kuchen nach Belieben mit den Schokoladentieren und Fruchtgummibärchen (Abb. 2).

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 74 g, kJ: 1.997, kcal: 476