



Beschwipstes Rübli-Häschen

Motivtorte mit saftigem Möhrenkuchen und Eierlikörbuttercreme

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
50 g Zucker
300 ml Milch
200 ml Eierlikör
250 g weiche Butter

All-in-Teig:

375 g Möhren
350 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
250 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
etwa 100 g Kokosraspel
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten Verzierung:

Am Vortag 2 cm des Fondants abschneiden und halbieren. Daraus ein kleines Dreieck als Nase und eine Kugel für das Schwänzchen modellieren und trocknen lassen. Den restlichen Fondant ebenfalls in 2 Stücke teilen und jeweils 2 Stränge zu je 9 cm formen. Ein Ende des Stranges soll etwas dünner sein. Jeden Strang mit dem Daumen in der Mitte flach drücken, so dass 2 Ohren entstehen. Ein Ohr zur Seite umklappen (Abb. 1). Ebenfalls trocknen lassen.



2 Buttercreme:

Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 50 g Zucker, 300 ml Milch und 200 ml Eierlikör**, zubereiten. In eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen (nicht kalt stellen).



- 3 Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

4 **All-in-Teig:**

Möhren schälen und fein raspeln. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und Möhrenraspel hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Minuten

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

5 **Buttercreme:**

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Pudding portionsweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben.

- 6 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig vom Boden abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und Kuchen mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- 7 Kuchen in 2 Hälften teilen und so hochkant aufstellen, dass die glatten unteren Bodenseiten miteinander verbunden werden können. Etwa 3 EL der Creme auf einer Unterseite verstreichen und die Kuchenhälften leicht aneinanderdrücken. Kuchen noch einmal etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



- 8 Ein kleines Dreieck vom Kuchen ausschneiden (Abb. 2). Etwa 1 EL der Buttercreme beiseitestellen. Kuchen komplett mit der übrigen Buttercreme einstreichen und die Oberfläche und Seiten mit Kokosraspeln bestreuen. Kuchen etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



9 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren mit der restlichen Buttercreme die Nase und das Schwänzchen ankleben. Für die Ohren 2 kleine Schnitte mit einem Messer machen, um die Ohren vorsichtig in den Kuchen hineinstecken zu können. Mit Zuckerschrift Mund, Schnurrhaare, Augen und Ohren malen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein braunes Häschen können Sie den Kuchen mit gemahlene Haselnüssen oder gebräunten gemahlene Mandeln bestreuen.
- Im Teig können die Haselnüsse durch Mandeln ausgetauscht werden.
- Ohne Dekoration kann der Kuchen eingefroren werden.
- Anstatt der Eierlikör-Buttercreme können Sie die Buttercreme auch klassisch mit Milch zubereiten.