





Bunte Geburtstagspost

Schokoladiger Kinder-Geburtstagskuchen in Form eines Briefumschlages.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Ganache:

200 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter oder
Margarine

Wie backe ich einen Kinder-Geburtstagskuchen mit Schoko-Füllung in Form eines Briefs?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

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

2 Ganache:

Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Kuvertüre grob zerkleinern, unter Rühren darin schmelzen und erkalten lassen.

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift
Dr. Oetker Dekor-Sterne
Dr. Oetker Feine Dekorblüten



3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 13 - 15 Min.

- 4** Boden lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann den Boden dritteln, so dass 3 gleich große Rechtecke (etwa 30 x 13 cm) entstehen.

5 Ganache:

Ganache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz cremig aufschlagen. Ersten Boden auf eine Tortenplatte geben und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, andrücken und mit der übrigen Creme bestreichen. Dritten Boden ebenfalls auflegen und andrücken. Ränder der Torte glatt streichen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Torte mit der Kuvertüre überziehen. Mit der Zuckerschrift den Rand des Briefes einrahmen und mit den Dekor-Sternen belegen. Mit Zuckerschrift beliebig beschriften und mit Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Geburtstagskuchen nach Belieben mit Dr. Oetker Schokodekor Alphabet verzieren.

