

Candy-Cake

Bunt verzierter Süßigkeiten-Kuchen für kleine und große Superhelden.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

1 Apfel (etwa 125 g)
etwa 125 g Möhren (1 Stück)
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
5 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
150 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone
150 g Joghurt
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Zum Verzieren:

Süßigkeiten (z. B. Lollies, Beeren, Brausepulver-Ufos, saure Fruchtgummi-Würmer, bunte Schnecken, Marshmallows)

Wie bereite ich einen Candy-Cake zu?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Biskuitteig zubereiten:

Apfel waschen, vierteln und mit der Schale auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Möhre schälen und fein raspeln. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Aromen unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz mit den Apfel- und Möhrenraspeln auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Platte legen.

4 **Füllung zubereiten:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Quarkfein mit Joghurt verrühren und die Sahne unterheben. Mit den Speisefarben 1/4 der Creme blau, 1/4 der Creme grün und übrige Creme mit gelber und etwas roter Farbe orange einfärben.

- 5 Den unteren Boden mit blauer Creme bestreichen. Mittleren Boden auflegen und mit grüner Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und die Torte mit orangefarbener Creme einstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Vor dem Servieren die Torte beliebig mit reichlich Süßigkeiten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung kann man den Kuchen einen Tag im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.

