

Eisenbahn-Kuchenlandschaft

Schokokuchen vom Blech mit Marzipan-Landschaft.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backpapier

Rührteig:

400 g weiche Butter oder Margarine
400 g Zucker
3 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
1 Pr. Salz
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Kakao
100 ml Milch
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

1 - 2 TL Fruchtsaft, z. B. Orangensaft
500 - 600 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Mini Dekorblüten
150 - 200 g Mini-KitKat®
8 - 10 Mikado®
Dr. Oetker Zuckerschrift
10 - 15 Mini-Mars-Riegel®
Schokoplätzchen mit Nonpareille Smarties®

Wie backe ich eine Eisenbahn-Kuchenlandschaft?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Extrakt und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokoraspel unterrühren. Teig auf dem Blech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 **Verzieren:**
An einer Seite vom Kuchen einen schmalen Streifen (knapp 2 cm breit) abschneiden und zerbröseln. Kuchen ohne das Backpapier auf eine große Platte legen. Brösel mit Saft zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und als "Hügel" auf den Kuchen legen.
- 4 Marzipan mit Puderzucker verkneten und 3/4 davon mit Speisefarbe grün einfärben. Übriges Marzipan verschieden farbig und mit Kakao einfärben. Für Bäume einige kleine Stückchen grünes Marzipan abnehmen, zu Kugeln oder Kegeln formen und mit Zuckerschrift jeweils auf ein kleines Kügelchen Kakao-Marzipan kleben. Übriges grünes Marzipan zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwa in Größe des Kuchens dünn ausrollen und auf den Kuchen legen, dabei den Hügel mit bedecken. Bäume und Mini-Dekorblüten in der Landschaft verteilen.
- 5 Kitkat® in Riegel teilen und mit Mikado® zu Gleisen auf dem Kuchen legen, ggf. mit Zuckerschrift fixieren. Aus farbigem Marzipan kleine flache Rechtecke als Fahrgestelle in Größe der Schokoriegel formen. Jeweils Schokoriegel daraufsetzen, evtl. mit Zuckerschrift festkleben und so einen Zug bauen. Dabei auch Riegel halbieren, z. B. für den Fahrstand oder 2 Riegel übereinandersetzen. Schokoplätzchen als Räder mit Zuckerschrift ankleben, den Zug auf die Gleise setzen und mit Süßigkeiten beladen.
- 6 Aus farbigem Marzipan eine Geburtstagszahl formen, auf den Kuchen legen und mit Smarties® einrahmen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann ohne die Marzipanverzierung bereits am Vortag zubereitet werden.

