



# Fondanttorte Muttertag

Doppelte Muttertagsüberraschung: Im Inneren verstecken sich weiße Schokoladenpralinen und nussige Gebäckkugeln.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

300 g weiche Butter oder  
Margarine  
220 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
2 EL Dr. Oetker Kakao  
6 EL Milch

### Füllung:

5 EL Orangenmarmelade  
etwa 20 Ferrero Küsschen® ,  
weiß  
9 Giotto®-Kugeln

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-  
Decke  
etwa 50 g Dr. Oetker Dekor-  
Fondant Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot, grün  
Puderzucker  
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich einen Fondanttorte zum Muttertag?:

## 1 Vorbereiten:

Herzform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa  $\frac{1}{2}$  Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit **3 EL Milch** kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.  $\frac{2}{3}$  des Teiges in die Form geben. Unter übriges Teigdrittel Kakao und restliche Milch rühren. Den dunklen Teig mittig auf den hellen Teig füllen und bis auf einen etwa 2 cm Rand leicht verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

### 3 Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

### 4 Füllung zubereiten:

Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen, Schalenstückchen entfernen. Backpapier vom Kuchen abziehen und "zurückgestürzt" auf eine Kuchenplatte setzen. Etwa ein Drittel des Kuchens waagrecht abschneiden. Aus der Mitte des unteren Kuchenteils eine herzförmige etwa 2 cm tiefe Mulde herauslösen, bis auf einen Rand von 4-5 cm. In die Mulde bündig Ferrero Küsschen® und Gebäckkugeln setzen. Den Kuchenrand mit **2 EL** Orangenmarmelade bestreichen. Den Kuchendeckel wieder aufsetzen und leicht andrücken.

### 5 Verzieren:

Restliche Marmelade aufkochen und den Kuchen rundherum damit bestreichen. Fondant-Decke nach Packungsanleitung ggf. glätten und sofort auf den Kuchen legen. Folie vorsichtig abziehen, Fondant etwas andrücken und überstehende Reste abschneiden. Die Reste der Fondant-Decke halbieren. Eine Hälfte mit roter Speisefarbe und Puderzucker rosa einfärben. Das rosa gefärbte Fondant ebenfalls halbieren, eine Hälfte davon luftdicht verpackt für den Schriftzug beiseitelegen. Übrigen weißen und rosa Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und mit einem Ausstecher kleine Blüten in verschiedenen Größen ausstechen. Diese über einen mit Backpapier belegten Kochlöffelstiel trocknen lassen. Währenddessen Fondant mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten und zu Schnüren formen und diese als Ranken auf den Kuchen legen. Aus übrigen rosa Fondant ebenfalls Schnüre rollen und als Schriftzug, z. B. "Danke Mutti" auf den Kuchen legen. Nun die Blüten mit Zuckerschrift festkleben und servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Orangenmarmelade kann der Kuchen auch mit samtigem Himbeer-Fruchtaufstrich bestrichen werden.

