

Igel-Torte

Märchenhafte Igel-Torte mit süßen Mikado® Stacheln und Kirschen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Winter Pflaumen Kuppel
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
75 ml Milch (6 EL)

Füllung:

370 g Schattenmorellen (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
100 ml lauwarmes Wasser

Zum Verzieren:

etwa 1 TL Aprikosenkonfitüre
2 Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
75 g Mikado®

Wie backe ich eine Igel-Torte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Boden nach Packungsanleitung backen, dabei beiliegenden Dekorzucker mit in den Teig geben. Boden anschließend erkalten lassen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Hilfe eines Esslöffels 1/2 cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Gebäckkrümel in einer Schüssel grob zerbröseln und etwa 1/4 davon beiseitestellen.
- 4 **Füllung:**
Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ausgehöhlten Boden mit Kirschen belegen. Belag nach Packungsanleitung zubereiten und aufstreichen. Brösel aufstreuen, evtl. etwas andrücken und etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Übrige Gebäckbrösel mit Konfitüre zu einer glatten Masse verkneten. Einen großen Tropfen formen, etwas flach drücken, als "Igel-Kopf" an die Torte legen und Zuckeraugen auflegen. Vor dem Servieren Mikados® in der Mitte durchbrechen und als Stacheln in die Torte stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchenboden kann bereits gut am Vortag gebacken werden.

