

# Karussell "Round up"

Ein Käsekuchen mit Mandarinen und Süßigkeiten für Kinder.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Mürbeteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
75 g Puderzucker  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
etwa 1 ½ EL Wasser  
1 EL Weizenmehl für den Rand

### Füllung:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
200 g Schlagsahne  
200 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

### Außerdem:

30 g Puderzucker  
etwa 1 ½ TL Wasser  
Fruchtgummibären, gefüllte Kekse, Schokogebäckstangen

## Wie backe ich einen Kuchen mit Karussell?:

### 1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

### 2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf 1 Esslöffel Mehl für den Rand - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**



- 3 Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Unter den übrigen Teig 1 Esslöffel Weizenmehl kneten und zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht. Den Teigrand mit einer Teigkarte oder einer Gabel gleichmäßig wieder etwas herunter drücken, so dass die Kante begradigt ist. Nun belegen Sie den Boden gleichmäßig mit den Mandarinen.

- 4 **Füllung:**  
Sahne, Milch und Eier in eine Rührschüssel geben und verschlagen. Puddingpulver, Zucker und Finesse hinzufügen und alles in etwa 1 Min. mit einem Schneebesen verrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Früchten verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen nach dem Backen noch etwa 15 Min. in der Form stehen lassen. Springformrand lösen und entfernen, Kuchen einmal vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Zum Verzieren Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Nach Belieben Gummibären als "Karussellfahrer" und gefüllte Kekse und Gebäckstangen als Karussell-Teile auf den Kuchen "kleben".

