

Keyboard-Kuchen

Ein saftiger Rührteig mit Mandarinen als Keyboard.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Backrahmen
Fett

Rührteig:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
4 TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel (Becher)
2 Butterkekse
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack dunkel
Smarties®
Fruchtgummibären
125 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
10 Yogurette®-Riegel

Wie backe ich einen Keyboard-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backblech fetten, mit Backpapier belegen und den Backrahmen (40 x 25 cm) daraufstellen. 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. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln und Raspelschokolade unterrühren. Zuletzt die Mandarinen unter den Teig heben. Teig im Backrahmen glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuchen vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Brett stürzen und das Backpapier abziehen. Von der langen Seite einen breiten Streifen (etwa 7 cm) abschneiden und diesen auf den großen Kuchen direkt auf den Rand legen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbecher 20 Min. so hineinhängen, dass er im Wasser schwimmt. Inzwischen die Butterkekse beliebig mit "Noten" bemalen. Glasurbecher schütteln, öffnen und damit zunächst die Seitenflächen des "Keyboards" einstreichen. Anschließend auch die Oberfläche, bis auf die Fläche der "Tasten". Sofort die Butterkekse als "Display" aufkleben und einige Smarties® und Fruchtgummibären als "Knöpfe" und "Schalter" anbringen. Kuchenglasur fest werden lassen.

- 4 Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und die Oberfläche für die "Tasten" damit einstreichen. Mit der Zuckerschrift 14 weiße "Tasten" einzeichnen und die Yogurette®-Riegel als dunkle "Tasten" auf den Zuckerguss kleben. Anschließend die "Knöpfe" und "Schalter" mit der Zuckerschrift beliebig beschriften und das "Keyboard" verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die dunklen "Tasten" können beliebige Schokoriegel verwendet werden.
- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfridgeeignet.

