

# Kinderwagen-Torte

Eine leckere Torte mit Mandelfüllung und Marzipan für die Geburt oder die Taufe.

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 100 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Mandelfüllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Vanille-Mandel  
80 g Zucker  
700 ml Milch  
75 g Butter

### Zum Tränken:

etwa 4 EL Amaretto (Mandellikör)

### Verzieren:

100 g Aprikosenkonfitüre  
100 g Puderzucker  
400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe , Gelb, Rot  
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
200 g kalte Schlagsahne

## Wie backe ich eine Kinderwagen-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

- 3 Papier vorsichtig abziehen. Ein Viertel wie ein Tortenstück aus dem ganzen Kuchen herausschneiden. Übrigen Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Aus dem Viertel für die "Räder" 2 Kreise von Ø 4 cm ausschneiden. Für den "Wagengriff" die Hälfte der Gebäckreste zerbröseln und zunächst beiseitestellen.
- 4 **Mandelfüllung zubereiten:**  
Beide Päckchen Puddingpulver zusammen nach Packungsanleitung, **aber nur mit 700 ml Milch**, zubereiten. Topf vom Herd nehmen, Butter unter den heißen Pudding rühren. Pudding 10 Min. abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Unteren Boden mit der Hälfte des Amarettos tränken. Die Hälfte der Creme aufstreichen, mittleren Boden auflegen, mit restlichem Amaretto tränken und mit übriger Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und mind. 2 Std. kalt stellen.
- 5 **Verzieren:**  
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf kurz aufkochen und die Torte sowie ausgestochene Kreise damit rundherum einstreichen. Puderzucker sieben. **Nur 300 g** der Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker und etwas gelber Back- & Speisefarbe verkneten. **Die Hälfte** davon zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. **Die übrige Hälfte** des gelben Marzipans zu einem 64 x 6 cm und zu einem 26 x 6 cm langen Streifen ausrollen und Tortenrand und Innenseite des Ausschnitts damit einkleiden. Dabei den oberen Marzipanrand überlappen lassen und auf der Tortenoberseite leicht andrücken.
- 6 Aus der gelben Marzipanplatte ein für die Torte passendes Viertel ausschneiden, dann die Platte passend auf die Torte legen und gut andrücken. Restliches Marzipanviertel etwas ausrollen und die beiden "Räder" damit einkleiden: dazu 2 Platten (Ø 4 cm) und 2 Streifen von etwa 16 x 5 cm ausschneiden. Räder an die Torte legen. Übrige **100 g** Marzipan-Rohmasse mit roter Speisefarbe färben und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. Daraus für das "Kinderwagenverdeck" einen knappen Halbkreis ausschneiden.
- 7 Übriges rotes Marzipan zu einer 30 cm langen Rolle formen, in 3 gleich große Stücke schneiden und jeweils 1 Ende spitz zulaufend formen. Für das "Verdeck" die Marzipanstangen mit den dickeren Enden zum Rand hin auf das obere Viertel der Torte legen. Rotes Halbkreisstück leicht gewellt über die roten Marzipanstangen legen. Weiße Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. 2 Teelöffel davon in ein kleines Papierspritztütchen füllen und "Speichen" auf die "Räder" spritzen. Für den "Wagengriff" restliche Kuvertüre mit beiseitegestellten Gebäckbröseln verkneten, zu einer Rolle formen, leicht biegen und auf Backpapier, am besten im Kühlschrank trocknen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 8 Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Spritztülle mit Streifen- und glatter Öffnung füllen und ein Korbmuster (mit der glatten Seite der Spritztülle die senkrechten Linien spritzen, mit der gezackten Seite der Tülle etwa 3 cm lange waagerechte Streifen) auf die untere Hälfte des Kinderwagens spritzen.

