

Konfirmationskuchen

Eine festliche Torte zur Konfirmation mit Preiselbeeren und Schokolade und Mandeln.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

200 g Zartbitterschokolade
200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
5 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Füllung:

395 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL Konfitüre

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant
Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke
Dr. Oetker Zuckerschrift

1 Vorbereiten:

Für den Rührteig Schokolade hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. 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. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und Kuchen zurückstürzen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4 Verzieren:

In der Zwischenzeit für die Fische weißen Fondant halbieren. Jede Hälfte mit ein paar Tropfen blauer Speisefarbe verkneten und unterschiedlich intensiv einfärben. Farbigen Fondant und übrigen weißen Fondant von der Decke jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit Hilfe der Schablone Fische ausschneiden (Abb. 1).



5 Füllung zubereiten:

Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit restlichen Preiselbeeren bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen und ebenfalls leicht andrücken.

6 Aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen, gut aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.

- 7 Fondant-Decke abrollen, evtl leicht glätten, auf Ø etwa 36 cm ausrollen. Fondant-Decke mit Folie (oben) auf den Kuchen legen. Folie vorsichtig abziehen. Die Decke von der Mitte aus glatt streichen. Den Rand von oben nach unten glatt streichen. Überstehenden Fondant abschneiden (Abb. 2).



- 8 Für die Schuppen mit einer Lochtülle oder der Rundung eines Teelöffels Halbkreise eindrücken (Abb. 1). Mit Zuckerschrift auf den Kuchen einen entsprechenden Schriftzug auftragen. Die Fische mit Zuckerschrift auf der Torte festkleben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Preiselbeeren können durch eine rote Konfitüre, z. B. Himbeer ersetzt werden.
- Ohne Dekoration lässt sich der Kuchen prima einfrieren.
- Falls die gefärbte Fondant-Masse zu weich werden sollte, einfach etwas gesiebten Puderzucker oder Dr. Oetker Gustin Speisestärke unterkneten.

