

Konfirmationstorte

Festlicher Marmorkuchen mit fruchtiger Aprikosenfüllung und Marzipandecke – jetzt ganz einfach zur Konfirmation oder Kommunion backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

1 EL Milch für den dunklen Teig

Füllung:

etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipandecke

1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Alphabet & Ziffern

Zucker

etwa 1 TL Aprikosenkonfitüre

Wie backe ich eine Konfirmationstorte?:

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Teig zubereiten:

Backmischung mit Fett, Eiern und 100 ml Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Von den Mandeln 1 EL beiseitestellen, die übrigen kurz unter den Teig rühren. Etwa 2/3 des Teiges in der Springform verstreichen. Übrigen Teig mit Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) und 1 EL Milch glatt verrühren, in Klecksen auf dem hellen Teig verteilen und vorsichtig bis zum Rand verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Kuchen einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, die Hälfte davon auf dem unteren Boden verstreichen, oberen Boden auflegen und andrücken. Torte mit übriger Konfitüre einstreichen.

4 Verzieren:

Marzipan-Decke auflegen, am Rand vorsichtig andrücken und überstehendes Marzipan abschneiden. Die Torte mit den Schoko-Buchstaben nach Belieben beschriften. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen und andrücken. Aus dem abgeschnittenen Marzipanrand einige Herzchen und Blüten ausstechen. Die Herzchen mit der Oberseite in Zucker drücken und auf die Torte legen. Blüten auf der einen Seite zusammendrücken, mit etwas Konfitüre füllen und auf die Torte legen. Übriges Marzipan zusammendrücken und zu knapp bleistiftdicken Rollen formen. Jeweils 2 Rollen nebeneinander legen, vorsichtig miteinander verdrehen, als Rand um die Torte legen und andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne Marzipandecke einfriergeeignet.
- Je nach Anlass kann diese Torte auch als Kommunion- oder Taftorte dekoriert werden.

