

# Märchen-Schloss

Wunderschöner Kuchen in Schloss-Form mit rosanem Dekor für den Kindergeburtstag.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Alufolie  
Fett

### All-in-Teig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
125 ml Wasser  
250 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 2 EL Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
125 g Mini-Butterkekse mit Schokolade  
2 Schokogebäckstangen  
4 Waffelbecher  
Zuckerdekor, Z. B. Zuckerherzen

## Wie mache ich einen Märchen-Schloss-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf das Backblech streichen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 3 Kuchen vom Blech lösen und die Teigplatte vierteln. Eine Teigplatte in 16 gleich große Stücke schneiden (Abb. 1).



#### 4 Schloss-Aufbau:

Puderzucker mit Wasser zu einem glatten Guss verrühren und mit Speisefarbe rosa einfärben. 2 Teigplatten damit bestreichen und übereinanderlegen. Die unbestrichene Teigplatte zuletzt auflegen und leicht andrücken. Ränder mit Hilfe eines Messers begradigen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Seiten des Schlosses mit Kuvertüre bestreichen und die Butterkekse mit der Schokoladenseite nach innen als "Ziegelsteine" anbringen. An einer Seite ein Tor andeuten. Aus den Teigresten eine Brücke schneiden und mit Hilfe von Schokoladenstangen an dem Schloss befestigen. Jeweils 3 kleine Teigstücke mit Kuvertüre zusammensetzen und als Turm mit Kuvertüre an die Ecken setzen. Übrige Teigstücke als "Mauer" dazwischen verteilen und mit Kuvertüre "festkleben".

#### 5 Verzieren:

Waffelbecher mit der übrigen Glasur bestreichen und mit Zuckerdekor dekorieren. Auf die Türme jeweils einen Waffelbecher setzen. Die Mauer und Türme mit der restlichen Kuvertüre bestreichen und mit Zuckerdekor beliebig dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. die Türme mit Zahnstochern fixieren.