

Mai-Baum

Fruchtiger Mai-Baum mit Erdbeeren und Joghurt

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Rot

Erdbeer-Sahne:

250 g Erdbeeren

150 g Joghurt

etwa 30 ml Zitronensaft (von etwa 1 Zitrone)

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g kalte Schlagsahne

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

Außerdem:

200 g helle Konfitüre, z. B.

Ananas oder Aprikose

100 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Rot und Grün

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in 2 Portionen teilen und eine Hälfte mit roter Back- & Speisefarbe einfärben. Jeden Teig in einen Gefrierbeutel (etwa 3 l) füllen, gut verschließen. Von dem Beutel mit dem hellen Teig eine etwa 1,5 cm große Ecke abschneiden. Den Teig in gleichmäßigen, diagonalen Streifen mit etwa 2 cm Abstand auf das Blech spritzen, dann in die Zwischenräume den roten Teig füllen. Den Teig **nicht** mehr glatt streichen und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten

- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und **mit dem mitgebackenen Papier** erkalten lassen.

4 Erdbeer-Sahne:

Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der lauwarmen Gelatinelösung verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

- 5 Das Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Die Joghurt-Sahne aufstreichen, dabei an den langen Seiten jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Erdbeerwürfel auf der Sahne verteilen. Die Masse noch etwa 10 Min. gelieren lassen. Die Gebäckplatte von der langen Seite her aufrollen und auf eine Platte legen. Die Rolle mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 6 Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und kurz aufkochen. Die Konfitüre mit einem Backpinsel vorsichtig auf die Rolle streichen.

- 7 Die Marzipan-Rohmasse in 3 gleich große Stücke schneiden. Ein Drittel mit roter Back- & Speisefarbe, ein Drittel mit grüner Back- & Speisefarbe einfärben. Das ungefärbte Drittel und das rote Marzipan getrennt zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (40 x 3 cm) ausrollen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 8 Jeden Streifen der Länge nach in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die grüne Marzipanmasse ebenfalls dünn ausrollen und zu Blättern formen. Mit einem Hölzchen Blattvertiefungen eindrücken. Die "Bänder" und die "Blätter" dekorativ an den "Mai-Baum" legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Mai-Baum ohne Aprikotierung und Marzipan-Verzierung einfrieren.

