

# Müllauto-Kuchen

Dieser Müllabfuhr-Kuchen ist der Hingucker bei jedem Kindergeburtstag. Mit einer locker-fruchtigen Creme und der süßen Ladung schmeckt er besonders lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

130 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

### Mascarpone-Quark-Creme:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

200 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

500 g Mascarpone

500 g Speisquark (Magerstufe)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

### Zum Verzieren:

Spielzeug Müllwagen

verschiedene Süßigkeiten und Kekse

Schokolinsen

etwa 2 EL bunte Mini-Schokolinsen

Fruchtgummibären

Mini-Marshmallows

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

## Wie backe ich eine Torte mit Müllwagen?:

### 1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.

4 **Mascarpone-Quark-Creme zubereiten:**

Sahne mit 1 Btl. Gelatine fix steif schlagen. Mascarpone mit Quark und 1 Btl. Gelatine fix mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren und den Zucker mit Finesse unterrühren. Die Sahne unterheben.

Etwa 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen und die Mandarinen darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Vor dem Servieren den Müllwagen auf die Torte stellen und mit Süßigkeiten dekorativ verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden sowie die Torte ohne Dekoration lassen sich gut einfrieren.
- Für die Dekoration können alle Süßigkeiten nach Belieben verwendet werden.
- Die Torte lässt sich auch ohne Gelatine zubereiten. Dann die Sahne mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif steif schlagen und die Mascarpone-Quark-Creme mit 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif verrühren.

