

Ozeankuchen

Ein feiner Marzipankuchen mit blauem Guss für Kinder.

etwa 15 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Backpapier
Fett
Backpapier

Marzipanfüllung:

30 g Puderzucker
100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Blau

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
etwa 2 ½ EL Blue Curaçao (mit
und ohne Alkohol erhältlich)

Wie backe ich einen Ozeankuchen?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Marzipanfüllung:

Puderzucker sieben. Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und blaue Back- & Speisefarbe miteinander verkneten, zwischen einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und 3-4 Delfin-Motive mit Hilfe einer Schablone ausschneiden. Übriges Marzipan nochmals verkneten, zu einem Viereck (etwa 1/2 cm dick) ausrollen und in kleine Würfel (etwa 1/2 x 1/2 cm) schneiden.



3 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Ein Drittel des Teiges in der Kastenform glatt streichen. Die Hälfte der Marzipanwürfel darauf verteilen. Zweites Teigdrittel darauf geben, glatt streichen. Übrige Marzipanwürfel aufstreuen, mit restlichem Teig bedecken und glatt streichen. Form vor dem Backen kurz auf der Arbeitsfläche aufklopfen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 10 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Puderzucker sieben, mit Likör zu einem glatten Guss verrühren, über den Kuchen geben und Delfin-Motive dekorativ auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Dekoration und Guss kann der Kuchen gut eingefroren werden.

