

# Pferdekoppel-Geburtstagskuchen

Ein leckerer Aprikosen-Kuchen mit Pony-Hof als Dekoration.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich einen Pferdekoppel-Geburtstagskuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und Flüssigkeit dabei auffangen. 150 ml Aprikosenflüssigkeit abmessen, ggf. mit Wasser auffüllen. Aprikosen würfeln. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen daraufstellen und auf 38 x 28 cm ausziehen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Backrahmen  
Fett

### Rührteig:

240 g Aprikosenhälften  
(Abtropfgew.)  
400 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
6 Eier (Größe M)  
450 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker  
Raspelschokolade Vollmilch

### Zum Verzieren:

225 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Vollmilch  
etwa 75 g  
Schokogebäckstäbchen , z. B.  
Mikado (32 Stück)  
10 Mini-Hanuta®  
400 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
4 EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, grün und rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack , weiß  
Fruchtgummischnüre ,  
Colageschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

### 2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Flüssigkeit auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Schokoladenraspel und Aprikosenwürfel unterheben. Teig in den Backrahmen füllen, gleichmäßig verstreichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, Backrahmen entfernen und Kuchen darauf erkalten lassen.

- 3 Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und Kuchen zurück auf ein großes Brett oder eine große Platte stürzen.

### 4 Verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und 2 EL in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden. Je 4 Schokogebäckstäbchen auf Backpapier zu einem Zaunelement zusammenlegen und mit Kuvertüre fixieren (Abb. 1). 2 Hanuta® zu einem Boden zusammenlegen und mit Kuvertüre bespritzen. Restliche Hanuta® um den Boden herumstellen und ebenfalls mit Kuvertüre bespritzen, so dass eine "Futterkiste" entsteht.



- 5 Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, etwa 15 g davon abnehmen und etwa 50 g Marzipan abnehmen und mit roter Speisefarbe einfärben. Übriges Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben. Grünes Marzipan zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln in 2 Portionen ausrollen. Eine knapp haselnussgroße Portion beiseitestellen. Restliche Kuvertüre in die Mitte des Kuchens geben und mit einem Pinsel an den oberen und seitlichen Rändern dünn verstreichen. In der Mitte des Kuchens die Kuvertüre deckend verstreichen. Ausgerolltes Marzipan in lange Stücke reißen und auf die oberen Ränder legen, so dass das Marzipan auch die seitlichen Ränder bedeckt und eine "Wiese" entsteht (Abb. 2). Aus der ungefärbten Marzipan-Rohmasse kleine "Pilzstiele" formen. Aus dem roten Marzipan "Pilzhüte" und kleine Kugeln als "Äpfel" formen. "Pilzhüte" auf die "Pilzstiele" setzen und mit Zuckerschrift Punkte aufbringen. Von den Fruchtgummischnüren kleine Stücke als "Apfelstiele" in die Äpfel stecken. Aus dem grünen Marzipan kleine Blätter formen und an die "Äpfel" drücken. "Äpfel" und Marzipan-Rübli in die "Futterkiste" legen.



- 6 Die "Zaunelemente" um die "Koppel" herum in den Kuchen stecken, am besten vorher mit einem Schaschlikspieß die Löcher stechen. "Futterkiste" auf den Kuchen stellen und "Pilze" auf der "Wiese" verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Spielzeugpferde mit Fruchtgummischnüren als "Trense" verzieren und auf die "Wiese" und die "Koppel" stellen.
- Der Geburtstagskuchen kann gut am Vortag vorbereitet werden. Ohne Verzierung kann der Kuchen auch eingefroren werden.
- Bevor der Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre überzogen wird, legen Sie Backpapierstreifen unter den Kuchen, so bleibt die Platte sauber.