

Planwagen

Ein süßer Apfel-Mandelkuchen mit Keksen dekoriert.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Biskuitteig:

250 g Äpfel

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

Backpapier

125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Hell (Becher)

4 Doppelkekse mit Kakaocremefüllung, z. B. Prinzenrolle®

6 Waffel-Kekse (etwa 9 x 5 cm)

Wie backe ich einen Planwagen-Kuchen?:

Die Doppelkekse mit Kuchenglasur als Räder seitlich an den Kuchen kleben. 3 Waffeln als Sitzbänke aufkleben und 2 ganze Waffeln und 1/2 Waffel als Rückenlehne mit Kuchenglasur befestigen (Abb. 4). Die andere Waffelhälfte als Deichsel vorne ansetzen. Einen Streifen Backpapier als Planwagenverdeck zurechtschneiden und über den Kuchen legen.



1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Äpfel schälen und grob raspeln. Eier 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 Mandeln und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Apfelraspel kurz unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen (Abb. 1).



3 Verzieren:

Aus dem Kastenkuchen 3 rechteckige Stücke ausschneiden, 2 in Waffelgröße und ein schmaleres Stück (Abb. 2).



- 4 Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die beiden größeren Kuchenstücke mit etwas Kuchenglasur unter den Kuchen, das kleinere Stück vorne vor den Kuchen kleben (Abb. 3). Den Kuchen mit etwa 3/4 der Kuchenglasur überziehen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann ohne Verzierung eingefroren werden.