

Sandburg

Imposanter Trockenkuchen mit einer Quark-Sahne-Füllung und toller Dekoration für Kinder

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g weiche Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)

Füllung:

230 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
etwa 2 EL rote Konfitüre, z. B. samtige Himbeerkonfitüre

Creme:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

Süßigkeiten, z. B. Schleckmuscheln, Fruchtgummwürmer und -fische
Papierfähnchen

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und 3 EL Pfirsichflüssigkeit hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Minuten

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Aus dem Boden 4 Kreise (Ø knapp 18 cm, 16 cm, 14 cm und 12 cm) ausschneiden. Aus den Kreisen jeweils aus der Mitte einen kleineren Kreis (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Aus dem restlichen Boden 10 Rechtecke (je 5 x 3 cm) schneiden und den übrigen Boden fein zerbröseln. (Abb. 1)



- 4 **Füllung:**
5 Rechtecke mit etwa 1 TL Konfitüre bestreichen und je mit einem nicht bestrichenen Rechteck zu "Zinnen" zusammensetzen. 3 kleine Kreise und die 3 größeren Ringe mit übriger Konfitüre bestreichen. Die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden und darauf verteilen.
- 5 **Creme:**
Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark mit 3 EL Pfirsichflüssigkeit glatt rühren und die Sahne unter den Quark rühren. Die kleinen Kreise mit je 1 TL Creme dünn bestreichen und zu einem kleinen "Turm" zusammensetzen. Den "Turm" und die "Zinnen" dünn mit Creme einstreichen und mit den Bröseln bestreuen. Etwa 3 EL Creme zum Einstreichen der "Burg" beiseitestellen. Die 3 belegten Böden mit je etwa 1/3 der übrigen Creme bestreichen und zusammensetzen. Die "Burg" komplett einstreichen und mit den Bröseln einkleiden.
- 6 **Verzieren:**
Der "Burg" 3 "Zinnen" aufsetzen. Dem "Turm" 2 kleine "Zinnen" aufsetzen, hierfür eine große waagrecht durchschneiden. Die letzte "Zinne" als "Brücke" zwischen "Burg" und "Turm" legen. Die übrigen Brösel als "Sand" drumherum streuen. Mit den Süßigkeiten und Fähnchen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die verschiedenen großen Kreise kann man mit einem verstellbaren Tortenring, verschiedenen Schüsseln oder einer Schablone markieren.