

# Sandkuchen mit süßen Wüstentieren

Feiner Rührkuchen-Klassiker mit Kakteen, Mäusen, Schlangen und Spinnen aus Marzipan dekoriert.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



Wie mache ich einen leckeren Sandkuchen mit süßer Wüstentier-Deko?:

## 1 Vorbereiten:

Für die Verzierung am **Vortag** Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Etwa 1/4 mit grüner Speisefarbe einfärben, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und Kakteen (6-8 cm) ausschneiden.

## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
2 gestr. EL Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
Dr. Oetker Kakao  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit  
Schokoladen-Geschmack

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder  
Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
125 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Füllung:

150 g samtiger Aprikosen-  
Fruchtaufstrich

- 2 Etwa 1/3 des übrigen Marzipans mit Kakao verkneten und verschieden große **Mäuse** formen (Abb. 1). Dafür etwas Marzipan zu einer Kugel und dann zu einem Kegel formen. Jeweils 2 kleine Marzipankugeln formen und als Ohren ansetzen. Etwas Marzipan zu einer dünnen Rolle formen und als Schwanz an den Körper setzen. Mit einem Modellierholz die Mulden für die Augen eindrücken.



- 3 Für die **Spinnen** etwa 1/3 des Marzipans mit schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben. Für den Körper etwas Marzipan zu einer länglichen Kugel formen. Etwas Marzipan zu einer dünnen Rolle formen und etwa 2,5 cm lange Stücke abschneiden und jeweils 6 Beine angewinkelt an den Körper setzen. Mit einem Modellierholz die Mulden für die Augen eindrücken.
- 4 Für die Schlangenzungen etwas des übrigen Marzipans mit Speisefarbe rot einfärben, zu kleinen Rollen formen und an einer Spitze mit einem Messer einschneiden. Das übrige Marzipan nach Belieben einfärben und zu **Schlangen** formen. Dafür erst eine Kugel und dann eine spitz zulaufende Rolle formen. Mit einem Modellierholz Mulden für die Augen eindrücken. Mit einem Messer einen Spalt für den Mund einritzen und die Zunge in den Mund schieben.
- 5 Die Mulden der Augen mit weißer Zuckerschrift füllen. Mit dunkler Zuckerschrift Pupillen aufspritzen. Die Tiere und die Kakteen über Nacht auf Backpapier antrocknen lassen.
- 6 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**



**7** Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 70 Min.**

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**8** Füllung:

Mitgebackenes Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen. Die Kuppel des Kuchens mit einem langen Messer abschneiden und in einer Schüssel zerbröseln. Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit etwa 2/3 des Aprikosen-Fruchtaufstrichs bestreichen. Oberen Boden auflegen und mit dem übrigen Fruchtaufstrich einstreichen. Die Kuchenbrösel an den Rand drücken und auf dem Kuchen verteilen.

**9** Die Kakteen mit weißer Zuckerschrift an den Rand des Kuchens kleben und die Tiere auf dem Kuchen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch schon am Vortag backen oder einfrieren (ohne Dekoration).
- Für ein zitroniges Aroma geben Sie 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale in den Teig.

