

# Schaf-Torte

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach eine niedliche Schaf-Torte. Mit saftigem Rührteig und cremiger Füllung schmeckt sie unwiderstehlich lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Rührteig:

350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

200 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

100 g Schmand

### Sahne-Creme:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

100 g Schmand

### Zum Verzieren:

etwa 100 g Marshmallows

Zuckerschrift rosa oder rot

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

## Wie backe ich eine Schaf-Torte?:

### ① Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

#### 2 Rührteig zubereiten:

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 und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschließend den Schmand kurz unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Springformrand lösen und entfernen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 3 Sahne-Creme zubereiten:

Den Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand kurz unterrühren. Die Schaf-Torte mit der Creme einstreichen.

#### 4 Verzieren:

Vor dem Servieren die Marshmallows in Scheiben schneiden (1 Marshmallow in je 4 Scheiben) und dekorativ als Wolle auf der Schaf-Torte verteilen, dabei in der Mitte das Gesicht frei lassen. 2 Marshmallows mit rosa/roter Zuckerschrift als Öhrchen dekorieren. Das Gesicht ebenfalls mit der Zuckerschrift aufmalen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Zuckerschrift etwas zu fest sein, einfach kurz in warmes Wasser legen, dann lässt sie sich leichter verarbeiten.
- Die Schaf-Torte lässt sich ohne Creme und Dekoration einfrieren.
- Beim Schneiden der Marshmallows, das Messer zwischendurch anfeuchten, dann klebt es nicht so.