

# Schatzkarte mit Schatzkiste

Biskuitkuchen für die Piratenparty

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

65 g Weizenmehl

1 geh. TL Dr. Oetker Kakao

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

### Schatzkiste:

225 g KitKat® (5 Riegel je 45 g)

Süßigkeiten, z. B. Schokolinsen und Gummibären

### Belag:

300 g Dr. Oetker Sahne Pudding

Bourbon-Vanille

etwa 125 g Mini-Butterkekse mit Schokolade

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1 EL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

Dr. Oetker Zuckerschrift

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken, dass ein Rand und eine Backpapierfläche von 40 x 25 cm entsteht. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Backzeit: 0 Minuten**

## 2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb 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 Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen (Abb. 1) und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen.

## 3 Weiße Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

## 4 Schatzkiste:

Einen KitKat®-Riegel für den Boden auf eine Platte legen. Von 3 KitKat®-Riegeln jeweils einen Riegel abbrechen. Eins von diesen KitKats® halbieren. Aus den 4 Teilen mit geschmolzener Kuvertüre eine Kiste zusammenkleben (Abb. 2) und fest werden lassen.



### 5 Belag:

Das mitgebackene Backpapier abziehen und die Biskuitplatte auf ein Stück Backpapier zurückstürzen. Den Biskuit mit dem Pudding bestreichen. Die Biskuitplatte von der einen kurzen Seite etwa 2 Umdrehungen aufrollen und auf der anderen kurzen Seite nur die obere Ecke umschlagen und etwas einrollen (Abb. 3). Die Kekse mit der Schokoladenseite nach unten auf den Pudding legen.



### 6 Verzieren:

Unter die übrige Kuvertüre das Öl rühren. Das gesamte Gebäck damit bestreichen und fest werden lassen. Dann mit der Zuckerschrift eine Schatzkarte aufzeichnen (Abb. 4). Die Schatzkiste mit Süßigkeiten füllen und das letzte KitKat® als Deckel obenauf setzen. Mit Zuckerschrift verzieren.

