

# Snowboard

Ein lockerer Rührkuchen vom Blech mit Pudding-Creme und Marzipandecke

etwa 12



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta  
Cremepudding-Pulver Vanille-Geschmack  
200 g kalte Schlagsahne  
300 ml Apfelsaft  
2 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
25 g Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, Blau und Grün  
Dr. Oetker Zuckerstreusel, z. B. Lakritzstangen, Mini-Schokolinsen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 8 Min.**

Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier abziehen und die Biskuitplatte der Länge nach halbieren. Beide Platten übereinander legen und eine kurze Seite so zuschneiden, dass eine abgerundete Spitze entsteht. Eine Gebäckhälfte auf eine Platte legen.
  
- 4 **Füllung:**  
Galette nach Packungsanleitung, aber **nur mit 200g Sahne, 300 ml Apfelsaft und Aroma**, zubereiten. Gut 2/3 der Masse auf die Biskuitplatte streichen, die zweite Platte auflegen und mit der übrigen Creme einstreichen. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 Das Marzipan mit gesiebttem Puderzucker und Back- & Speisefarbe verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel eine dünne Marzipandecke (41 x 23 cm) ausrollen. Mit Hilfe des Gefrierbeutels die Decke auf die Biskuitplatte legen und an allen Seiten faltenfrei andrücken, so dass der gesamte Kuchen eingedeckt ist. Überstehendes Marzipan abschneiden, Reste erneut verkneten und evtl. Motive ausstechen. Die Lakritzstangen gebogen als Bindung in das Snowboard stecken. Mit Schokolinsen dekorativ belegen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Unter die Spitze des Snowboards ein gefaltetes Stück Alufolie legen, dann steht die Spitze etwas hoch.

