





# Süßer Einhornkuchen

Süßes Einhorn mit Regenbogen-Mähne.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**

Fett

## Rührteig:

150 g weiche Butter oder  
Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

100 g Schlagsahne

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot

## Zum Verzieren:

100 g Aprikosenkonfitüre

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-  
Decke

100 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Dr. Oetker Dekor-Sterne

Dr. Oetker Zuckerschrift

Dr. Oetker Zuckerschrift mit

Schokoladen-Geschmack

## 1 Vorbereiten:

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, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss Sahne und etwas rote Speisefarbe unterrühren. Teig in die Springform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 3 Verzieren:

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine große Tortenplatte legen. Den Kuchen laut Schablone zuschneiden. Das Hörnchen und das Ohr an der Stirn des Kopfes ansetzen und etwas anpassen. Die Konfitüre sprudelnd aufkochen und den Kuchen rundherum einstreichen. Die Fondant-Decke über die Torte legen. Zuerst die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen, dann den Rand von oben nach unten andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.

4 Die Reste der Fondant-Decke verkneten. Zwischen einem aufgeschnitten Gefrierbeutel ausrollen, Hörnchen + Ohr separat einkleiden und an den Kuchen andrücken. Aus dem restlichen Fondant Schnüre rollen und diese als Kontur auf dem Kopf auflegen. Und aus weißem Fondant kleine Kugeln für die Nüster formen.

5 Für die Mähne den weißen Fondant in etwa 5 gleich große Stücke teilen und diese mit etwas Speisearbe beliebig einfärben. Sollte der Fondant kleben, etwas Gustin unterkneten. Nun aus einzelnen Stückchen kleine Rollen formen, die am Ende etwas spitz zulaufen und diese dekorativ als Mähne auf den Kuchen legen. Falls diese nicht gut halten, etwas Zuckerschrift zum Ankleben verwenden. Das Hörnchen, das Ohr und die Mähne sowie die Sternchen mit Zuckerschrift ankleben. Zuletzt mit dunkler Zuckerschrift ein Auge zeichnen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten oder ohne Verzierung einfrieren.