



Süßer Hexenkessel

Ein saftiger Kürbis-Walnuss-Kuchen mit süßer Marzipan-Verzierung.

etwa 18 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

100 g Walnüsse
400 g Hokkaido-Kürbis
4 Eier (Größe M)
200 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 ml Walnussöl
125 ml Orangensaft

Zum Aprikotieren:

etwa 5 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich

Zum Verzieren:

500 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 60 g Puderzucker
etwa 2 EL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün
Fledermaus-Fruchtgummis
grüne Fruchtgummischnüre
Fruchtgummi-Frösche
75 g Schokogebäckstäbchen

Wie backe ich einen süßen Hexenkessel-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Walnüsse hacken. Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, waschen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker und Finesse gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Flüssigkeit in 2 Portionen unterrühren. Geraspelten Kürbis und die Walnüsse unterrühren. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

- 3 Den Boden lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Die Springform säubern, fetten, mit Backpapier belegen und die andere Teighälfte ebenso backen.

4 Aprikotieren:

Mitgebackenes Backpapier von den beiden Böden abziehen. Einen Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Platte legen. Aprikosen-Aufstrich in einem kleinen Topf aufkochen. Knapp die Hälfte davon auf dem Boden verstreichen und den anderen Boden mit der Oberseite nach oben auflegen. Den Kuchen mit dem Rest Fruchtaufstrich einstreichen.

5 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Davon 450 g abnehmen, mit Kakao dunkelbraun einfärben und zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln dünn ausrollen (Ø etwa 45 cm). Das Marzipan mit Hilfe der Folie über den Kuchen legen und andrücken. Das überstehende Marzipan abschneiden und wieder zusammenkneten. Übriges Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben. Grünes Marzipan auch zwischen Folie dünn ausrollen, eine runde Platte (Ø 16 cm) ausstechen und diesen mittig auf den Kuchen legen. Aus 3/4 des übrigen braunen Marzipans 2 etwa 50 cm lange Rollen formen, den Rest zu 2 kurzen Rollen formen. Eine lange Rolle oben als Kesselrand legen und die andere lange Rolle als Kesselhenkel. Aus den übrigen Rollen 2 Griffe formen. Den Rest des grünen Marzipans zu Kugeln formen und diese auf den Kessel legen. Die Fruchtgummitiere im Kessel verteilen. Die Schokogebäckstäbchen im Kreis auf eine Tortenplatte legen und den Kessel obendrauf setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Walnussöl können Sie auch Rapsöl nehmen.
- Die beiden Böden lassen sich gut im Voraus vorbereiten oder auch einfrieren.