

Traumwölkchen

Kleine Küchlein mit feiner Zitronencreme in Wolkenoptik.

5 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Mini-Backförmchen (10 x 9 cm):

All-in-Teig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
100 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Sterne
1 Lakritzschnecke rot und/oder einige Himbeerbonbons

Wie backe ich kleine Traumwölkchen-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. 5 Förmchen nach Anleitung aufstellen (Abb. 1). Backofen vorheizen.



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

2 All-in-Teig:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandarinen unterheben (Abb. 2) und den Teig in den Förmchen verteilen. Die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Die Küchlein auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Belag:

Sahne in einem Rührbecher mit dem Quarkfein steif schlagen. In einen Gefrierbeutel geben (Abb. 3), eine Ecke abschneiden und Tufts, Linien oder Reihen in Wolkenoptik auf die Küchlein spritzen.



4 Verzieren:

Mit Sternen, Lakritzschnurstückchen, Himbeerbombons und anderem Zuckerdekor verzieren (Abb. 4).



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung lassen sich die Küchlein einen Tag im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.