





Waldzauber-Kuchen

Kastenkuchen mit eingebackenen Himbeeren und Waldmotiven verziert

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl
Ausstecher Waldzauber

All-in-Teig:

200 g Himbeeren
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g weiche Butter oder Margarine
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün, gelb
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Glasur:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Hell (Becher)

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Minuten

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Himbeeren und Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss Himbeeren und Mandeln unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 65 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Etwa 1/4 Marzipan mit Kakao braun färben. Für die **Schnecke** etwas ungefärbtes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit dem Ausstecher die Schnecke ausstechen. Ein etwa walnussgroßes Stück braunes Marzipan zu einer Rolle formen und aufgerollt als Schneckenhaus aufsetzen. Zwei kleine Kügelchen braunes Marzipan als Fühler mit Zuckerschrift ankleben.

4 Für das **Reh** etwas braunes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen und mit dem Ausstecher ein Reh ausstechen. Mit weißer Zuckerschrift Augen und Punktierung aufspritzen.

5 Für **Eicheln** ungefärbtes Marzipan zu kleinen spitzen Kugeln formen. Etwa haselnussgroße braune Marzipankugeln zu Talern (Ø etwa 1,5 cm) flach drücken, als Kappen aufsetzen und mit einem Modellierstäbchen einkerben (Abb. 1).



6 Für den **Igel** ein walnussgroßes Stück Marzipan erst zu einer Kugel, dann zu einem Kegel formen. Ein haselnussgroßes Stück braunes Marzipan als Kugel formen, etwas flach drücken, auf den "Körper" setzen und mit einer Schere Zacken einschneiden (Abb. 2). Mit einem Modellierstäbchen Augenhöhlen eindrücken und mit weißer und schwarzer Zuckerschrift Augen aufspritzen.



7 Glasur:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Mit Hilfe eines Pinsels auf dem Kuchen verstreichen und fest werden lassen.

8 Für das **Gras** etwas Marzipan mit Speisefarbe grün einfärben und durch ein kleines Sieb oder die Knoblauchpresse drücken. Mit einem Messer abnehmen und direkt mit den anderen Marzipanverzierungen auf dem Kuchen anbringen, evtl. mit Zuckerschrift festkleben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten, diese dann vorher auftauen lassen.
- Nach Belieben weitere Motive wie Blumen, Schmetterlinge und Enten aus ausgerolltem Marzipan ausstechen und beliebig verzieren.

