

Weihnachtlicher Blechkuchen mit Spekulatiushäusern

Ein fruchtig-cremiger Blechkuchen mit süßer, weihnachtlicher Dekoration aus
Spekulatiushäuschen.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Wie backe ich einen weihnachtlichen Blechkuchen mit
Fruchtfüllung, Quark-Sahne-Creme und süßen
Spekulatiushäuschen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen
lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Fett

Teig:

75 g Butter

5 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Kakao

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

Frucht-Füllung:

etwa 400 g angedickte Wild-

Preiselbeeren

Quark-Sahne-Creme:

800 g kalte Schlagsahne

4 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

Spekulatiushäuser:

etwa 1 Pck. Dr. Oetker Fix und Fertig

Zuckerguss Classic

etwa 250 g Gewürzspekulatius

Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix

2 Teig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Kakao, Backin und Finesse mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Kuchenboden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Frucht-Füllung:

Kuchenboden auf eine große Platte stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Preiselbeeren auf dem Boden verstreichen.

4 Quark-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne mit **3 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Quark in eine Rührschüssel geben und mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren. Zucker und Finesse unterrühren. Sahne unter die Quarkcreme heben. 3 gehäufte Esslöffel Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen. Quark-Sahne-Creme auf der Preiselbeer-Füllung verstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Spekulatiushäuser zusammensetzen:

Zuckerguss nach Packungsanleitung durchkneten und eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Auf die kurzen Seiten eines Spekulatius Zuckerguss spritzen (s. Foto) und 2 Spekulatius als Dach darauf stellen. Die Spekulatius an der Oberseite mit Zuckerguss zusammenkleben. Vorsichtig etwas Zuckerguss auf die Dachseiten spritzen und herunterlaufen lassen. Sofort Dekor Kreation auf den Zuckerguss streuen und Zuckerguss fest werden lassen.



6 Weihnachtslichen Blechkuchen verzieren:

Die Spekulatiushäuser auf die Creme stellen. Mit dem Spritzbeutel übereinander 2-3 Tufts als Tannenbäume spritzen. Den Blechkuchen und die Tannenbäume mit übriger Dekor Kreation verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Häuser können schon einen Tag im Voraus zubereitet und in einer Keksdose aufbewahrt werden.
- Alternativ eine Cranberry-Füllung zubereiten, dafür 1 Gl. Cranberrys (Abtropfgew. 250 g) abtropfen lassen. 3 EL von 500 ml Glühwein mit 30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke und 40 g Zucker verrühren. Übrigen Glühwein in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin unter Rühren zufügen und 1 Min. kochen. Die abgetropften Cranberrys unterheben und Füllung abkühlen lassen.