





Zitronencreme-Wickeltorte

Eine festliche Wickeltorte mit einer Zitronen-Buttercreme für die Hochzeit

etwa 12 Stück    aufwändig  bis 100 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
etwa 4 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Biskuitteig 2:

4 Eier (Größe M)
etwa 4 EL heißes Wasser
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zitronen-Buttercreme:

4 Eiweiß (Größe M)
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise Zitronen-Geschmack
4 EL Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

4 Biskuitteig:

Biskuitteig 1 und 2 hintereinander zubereiten: jeweils Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 12 Minuten

Sofort nach dem Backen Biskuitplatte mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen, Backpapier **nicht** abziehen und erkalten lassen. Die zweite Biskuitplatte ebenso backen. Backpapier vorsichtig abziehen.

120 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
500 ml Weißwein
250 g Butter
(Zimmertemperatur)

Zum Bestreichen:
350 g Kirschkonfitüre

Belag:
100 g Puderzucker
200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

Guss:
300 g Puderzucker
60 ml Wasser (etwa 5 EL)

5 Zitronen-Buttercreme:

Eiweiß sehr steif schlagen. Götterspeisenpulver (1 leicht gehäuften TL davon für den Guss zurücklassen) mit Wasser anrühren. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit Eigelben und etwas von dem Weißwein anrühren. Restlichen Wein zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Eischnee unterheben, angerührte Götterspeise unterrühren, bis sie sich gelöst hat. Heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Butter (ebenfalls Zimmertemperatur) geschmeidig rühren und Pudding esslöffelweise unterrühren.

- 6 Konfitüre durch ein Sieb streichen. Knetteigboden auf eine Platte legen, mit **3 Esslöffeln** der Kirschkonfitüre bestreichen. Zitronencreme (4 Esslöffel zum Einstreichen zurückstellen) auf den Biskuitplatten verteilen, glatt streichen und jeweils mit der Hälfte der restlichen Konfitüre bestreichen. Beide Platten von der kürzeren Seite in 4 gleich große Streifen schneiden. 1 Streifen aufrollen und senkrecht in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Übrige Biskuitstreifen mit der bestrichenen Seite nach innen spiralförmig darumwickeln. Boden und Oberfläche evtl. mit einem Messer etwas begradigen bzw. anpassen (zuletzt nach Wunsch einen Tortenring darumstellen) und 1 Std. kalt stellen. Kalte Torte mit restlicher Creme rundherum einstreichen.

7 Belag:

Puderzucker sieben. Marzipan mit Puderzucker verkneten, zu einer passenden Platte und einem Streifen ausrollen und die Torte damit einkleiden. Nahtstellen mit einem Tafelmesser glätten.



- 8 Guss:**
Puderzucker sieben. Restliches Götterspeisenpulver mit dem Wasser verrühren, 10 Min. quellen lassen, nach Packungsanleitung auflösen und mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss gut verrühren. 2 Esslöffel davon zum Verzieren zurückstellen und den Rest mit einem Mixer (Rührstäbe) nochmals 2 Min. cremig aufschlagen. Torte mit dem Guss überziehen.
- 9** Restlichen Guss mit so viel Puderzucker verkneten, bis eine feste Masse entsteht. Masse auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Motive und Torte nach Wunsch mit spritzfähigem Puderzuckerguss verzieren, Motive damit an die Torte "kleben".