

Bären-Kuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Dr. Oetker Backspray

Für die Springform (Ø 18 cm):

Dr. Oetker Backspray

Teig:

250 g Butter

200 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

5 Eier

275 g Mehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Kakaopulver , gehäuft

2 EL Milch

Crème:

200 ml Schlagrahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

1 EL Nuss-Nougat Creme, z.B.

Nutella®

Dekoration:

etwa 25 g Dr. Oetker Marzipan

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Zwei Springformen (Ø26cm und Ø18cm) einfetten oder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Teig:

Die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Weiter rühren und den Zucker und den Vanille Zucker einrieseln lassen und gut vermischen. Danach die Eier zur Teigmasse geben und jedes etwa eine halbe Minute verrühren.

In einer kleinen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Mehlmischung dann in zwei Portionen kurz in den Teig einrühren.

Ein Drittel des Teiges in die kleinere Springform füllen und glattstreichen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver und Milch dunkel färben.

Den dunklen Teig in die grössere Springform füllen und glattstreichen. Beide Springformen nebeneinander in den vorgeheizten Ofen stellen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Nach der Backzeit die beiden Böden mit einem Messer vom Rand der Springform lösen. Die Ringe lösen und beide Böden auf ein mit Backpapier belegtes Gitter stürzen. Die Böden nun ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Erst danach die Böden der Springform lösen.

3 Für die Ohren und die Nase nun aus dem hellen Boden 3 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 7.5 cm ausschneiden. Dabei ist eine Tasse oder ein Glas als Schablone hilfreich.

Zwei der Kreise so anscheiden, damit sie gut an den Kopf angelegt werden können. Danach die Ohren beide einmal waagrecht durchschneiden. Auch den Kreis für die Nase einmal waagrecht durchschneiden. Den oberen Teil der Nase und die restlichen Gebäckstücke in einer Schüssel zerbröseln.

Vom grossen Tortenboden nun rundherum einen etwas 2 cm breiten Ring wegschneiden. Hier kann ein Kuchenteller als Schablone dienen. Den weggeschnittenen Kuchen in einer anderen Schüssel oder auf einem Teller zerbröseln. Nun den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden und die beiden unteren Teile der Ohren auf einer Tortenplatte bereitlegen.

4 Crème:

Den Schlagrahm mit dem Rahmhalter in einer Schüssel steif schlagen. Mit einem Schwingbesen vorsichtig die Haselnusscrème unterheben.

Die Hälfte der Crème auf den unteren Boden (inkl. Ohren) streichen und die oberen Böden darauflegen. Den Grossteil der restlichen Crème auf der Torte und am Rand verteilen. Danach die Nase auf den Kuchen legen und auch diese mit der restlichen Crème einstreichen.

Die dunklen Brösel auf den Kopf streuen, die hellen Brösel auf die Nase. Die Krümel leicht andrücken. Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen.

5 Dekoration:

Für die Augen und die Nase den Marzipan in drei gleich grosse Stücke teilen. Zwei Teile wieder zusammenfügen und etwas Kakaopulver einkneten, damit das Marzipan braun wird.

Den hellen Marzipan in zwei Teile teilen. Jedes Teil zu einer Kugel rollen und diese mit der Handfläche plattdrücken. Diese Taler aus Augen auf den Kuchen legen.

Das dunkle Marzipan in vier Teile teilen. Aus drei Teilen jeweils eine Kugel formen. Aus dem vierten Teil zwei Röllchen rollen. Die Kugeln als Pupillen und Nase auf den Bären-Kuchen legen. Die beiden Röllchen als Schnauze auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.