

Feuerwehrauto

etwa 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 25 cm):

Teig:

- 150 g Butter, weich
- 175 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 200 g Mehl
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver
- 250 g Aprikosen gewürfelt

Garnitur:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 2 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) (rot)
- Softkekse (z.B. LU Pim'S)
- Petits Beurre (Butterguetzli)
- 1 Stk. Dr. Oetker Zuckerschriften Rainbow (weiss)
- 1 Stk. Lakritzschnecke Smarties®
- Mikado®-Stäbchen

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Backpapier auskleiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Teig:

Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz zugeben und gut mischen. Die Eier einzeln dazugeben,iterrühren, bis die Masse hell ist. Die Haselnüsse in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, bis sie etwas Farbe annehmen. Auskühlen lassen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und mit der Masse verrühren. Die gewürfelten Aprikosen sorgfältig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Cakeform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 60 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 60 Minuten

Herausnehmen, 10 Minuten stehen lassen und den Cake aus der Form lösen.
Auskühlen lassen.

③ Garnitur:

Etwa 1/4 des Kuchens abschneiden. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit roter Speisefarbe einfärben. Ein wenig Guss auf die Schnittfläche des kleinen Kuchenstücks geben und als Fahrzeugkabine auf das grosse Kuchenstück setzen. Alles mit Zuckerguss bestreichen. Für die Räder Softkekse und für die Fenster Petit Beurre mit etwas Zucker-Garnierschrift befestigen. Eine Lakritzschnecke etwas abrollen und als Schlauch anbringen. Mit Smarties Scheinwerfer und Blaulichter ankleben. Aus den Mikados eine Leiter formen, mit der Zucker-Garnierschrift zusammen kleben und platzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Fenster, Scheinwerfer, das Blaulicht und der Schlauch können auch mit Dr. Oetker Dekorfondant modelliert werden.
- Für ein kräftiges Rot decken Sie den Kuchen anstelle der Glasur mit rotem Dr. Oetker Dekor Fondant ein.