

Handtasche

etwa 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Biskuitteig:**

150 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eigelb
4 Stk. Eiweiss
70 g Zucker
180 g Mehl
1 Prise Dr. Oetker Backpulver
60 ml Milch

Buttercrème:

180 g Butter, weich
80 g Puderzucker

Garnitur:

800 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
Rum
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****2 Biskuitteig:**

Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker und Finesse mit dem Mixer cremig aufschlagen. Eigelb einzeln einrühren. Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und anschliessend Milch unterrühren.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ca. 30 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Danach in der Form auskühlen lassen.

3 Buttercrème:

Puderzucker mit dem Mixer cremig aufschlagen.

Das erkaltete Biskuit senkrecht halbieren. Ein Drittel der Buttercrème auf eine Tortenhälfte streichen. Die zweite Hälfte daraufgeben. Das Ganze aufstellen und mit der übrigen Crème einstreichen. Rollfondant mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verkneten, ca. 2 mm dick ausrollen und die Torte damit überziehen und glatt streichen. Auf einem Backpapier mit einem Bleistift Griffe für die Handtasche vorzeichnen.



4 Garnitur:

Kuchenglasur, dunkel, nach Packungsanleitung schmelzen und mit Rum zu dickflüssiger Konsistenz verrühren. In einen Spritzsack füllen. Vorne am Spritzsack ein kleines Stück abschneiden und Griffe auf das Backpapier aufspritzen. Die Griffe zwischen zwei Backbleche legen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die erkalteten Griffe wenden, auf der Rückseite noch einmal Glasur aufspritzen und erstarren lassen.



Die weisse Glasur nach Packungsanleitung zubereiten, in einen Spritzsack füllen und den Reisverschluss aufspritzen.

Die Handtasche mit weisser Glasur, Rollfondant-Blumen und Dekor beliebig verzieren. Für die Griffe im richtigen Abstand mit einem spitzen Messer Schlitze in den Rollfondant schneiden und die Griffe einstecken.

