


Himmlicher Weihnachtskuchen

etwa 10 - 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

10 Stk. Eiweiss
50 g Zucker
110 g Butter oder Margarine,
weich
150 g Zucker
3 Eigelb
180 g Mehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
120 ml Milch

Für die Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Mousse au
Chocolat
1 ¼ dl Milch
1 dl Rahm

Für die Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant
weiss
Dr. Oetker Dekor Fondant bunt ,
blau
Dr. Oetker Streudekor Blue Mix
Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour , weiss

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 26 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

② Teig:

Eiweiss zu Schnee schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Butter oder Margarine mit 150 g Zucker und Aroma glatt rühren. Das Eigelb, das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl und die Milch dazugeben und glatt rühren. Zuletzt mit der Hand den Eiweiss-Schnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Form geben, glatt streichen und backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

③ Füllen:

Das Mousse au Chocolat gemäss Verpackung zubereiten. Den Kuchen zweimal horizontal aufschneiden und zweimal füllen. Den Kuchen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

④ Dekorieren:

Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche den Rollfondant dünn ausrollen und den Kuchen damit überziehen.

Der blaue Dekorfondant ebenfalls auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sternen ausstechen und mit Zuckerschrift aufkleben. Den Kuchen nach Belieben mit Streudekor dekorieren.