

Igel-Kuchen

etwa 18 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rehrückenform:

Teig:

100 g Zartbitterschokolade
140 g Butter, weich
70 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
6 Eigelb
6 Stk. Eiweiss
70 g Zucker
70 g Mehl
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
140 g Mandeln, gemahlen

zum Bestreichen:

80 g Aprikosenkonfitüre

Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
40 ml Rahm

Garnitur:

100 g Mandelstifte
Dr. Oetker Haselnuss Krokant
2 Stk. Mandelblättchen
Dr. Oetker Marzipan
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Eine Rehrückenform (10 × 30 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Schokolade und Salz mit dem Mixer cremig aufschlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee zur Buttermasse geben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit einem Gummischaber vorsichtig unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Form geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten



Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

An einem Ende den Kuchen schräg abschneiden und das Stück zu einem Dreieck schneiden. Dieses wird für das Gesicht verwendet. Den Cake mit Konfitüre bestreichen und auf ein Kuchengitter stellen.

3 Garnitur:

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen, in eine Schüssel leeren und mit Rahm mischen. Damit den Kuchen überziehen. Die Mandeln als Stacheln in die Glasur stecken. Das Gesicht mit Krokant bestreuen und die Mandelblättchen als Ohren verwenden. Etwas Marzipan blau einfärben und die weissen Marzipanagen mit blauen Pupillen betonen. Die Mokka Bohne als Nase aufsetzen.

