

# Konfirmationsgrüsse

etwa 20 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake  
1 dl Milch  
150 g Butter, weich  
3 Eier

### Füllung:

6 dl Rahm  
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
20 g Kakaopulver  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Garnitur:

2 Pck. Dr. Oetker Marzipan  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)  
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel

## 1 Vorbereiten:

Backblech (30 × 20 cm) mit Backpapier auslegen und mit einem Backrahmen umstellen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten und im Backrahmen verteilen. Während ca. 40–50 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 40 - 50 Minuten**

Das kalte Biskuit einmal halbieren.

3 Füllung:

Rahm mit der Gelatine steif schlagen. Kakaopulver mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und, kurz bevor der Rahm ganz fest ist, unterrühren. Einen Teil auf das Biskuit streichen und das zweite Biskuit darauflegen und leicht andrücken. Gegen die Mitte ein wenig Biskuit wegschneiden und in der Mitte einen kleinen Keil wegschneiden, damit es tiefer wird. Dann mit der restlichen Crème «buchförmig» einstreichen. Die Buchränder mit einem Tortengarnierkamm glatt streichen. Den Kuchen ca. **2 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

4 Garnitur:

Das Marzipan zwischen zwei Plastikfolien dünn ausrollen, ca. 2–3 mm und auf die Grösse des Buches zuschneiden. Auf das Buch legen. Dann das restliche Marzipan grün und lachsfarbig einfärben. Rosen und Blätter formen. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, auf einem Backpapier glatt streichen, und bevor sie ganz fest ist, Buchstaben ausstechen, sodass der gewünschte Spruch entsteht.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Buch kann für beliebige Anlässe dekoriert werden, zum Beispiel für Diplomfeiern, Geburtstage, Taufen und Weihnachten.