

Maskencake

etwa 18 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 30 cm):

Teig:

150 g Butter, weich
50 g Puderzucker
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
8 Eigelb
8 Eiweiss
130 g Zucker
180 g Haselnüsse, gemahlen
70 g Mandeln, gemahlen
Zimt

Füllung:

125 ml Rahm
125 g Zartbitterschokolade
60 g Aprikosenkonfitüre

Garnitur:

100 g Dr. Oetker Marzipan
1 Pck. Dr. Oetker
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,
Rot, Blau)
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

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

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Butter mit Puderzucker und Aroma mit dem Mixer schaumig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Das Eiweiss aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Haselnüsse, Mandeln und Zimt unter die Eigelbmasse mischen und am Schluss den Eischnee langsam darunterziehen.

Die Masse in die vorbereitete Cakeform geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 35–40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Den ausgekühlten Cake zweimal längs durchschneiden.

3 Füllung:

Rahm aufkochen, Schokolade dazugeben und unter Rühren auflösen. Etwas erkalten lassen. Den Kuchenboden mit Konfitüre bestreichen und mit dem zweiten Boden bedecken. 1/3 der erkalteten Crème auf den Kuchen streichen. Den dritten Boden darauflegen und mit der übrigen Crème bestreichen.

4 Garnitur:

Marzipan beliebig mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Aus dem Marzipan Kugeln formen und flach drücken. Damit ein Clown-Gesicht entsteht, mit dem restlichen Marzipan Hüte oder Haare formen und mit der Dekoschrift die Augen zeichnen und beliebig mit Glasur fertig dekorieren. Die Gesichter auf dem Cake befestigen.