

# Pferdekopf-Kuchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 55 Min.

**Zutaten:****Teig:**

150 g Butter oder Margarine, weich  
125 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
3 Eier  
250 g Mehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver  
100 ml Rahm  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün,  
Gelb, Rot, Blau) , rot

**Dekoration:**

100 g Aprikosenkonfitüre  
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
weiss, ausgewählt  
50 g Dr. Oetker Dekor Fondant weiss  
1 geh. TL Kakaopulver  
rote Fruchtgummischnüre  
Dr. Oetker Zuckerschriften Glamour ,  
weiss

**Vorbereiten:**

Ein Backpapier in die Springform (Ø 26cm) einspannen und den Rand einfetten oder mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Den Ofen vorheizen.

**1 Teig:**

Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Weiterrühren und den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Geriebene Orangenschale und das Salz hinzufügen und gründlich verrühren. Nach und nach die Eier zum Teig geben und jedes ca. eine halbe Minute unterrühren.

Das Mehl in einer kleinen Schüssel mit dem Backpulver mischen, danach zum Teig geben. Zuletzt den Rahm und etwas rote Lebensmittelfarbe zum Teig geben und nochmals mit dem Mixer gut verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C****Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: 25 Minuten**

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer den Rand lösen. Auf einem Gitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen, danach die Backform ganz entfernen und den Kuchen erkalten lassen.

## ② Dekorieren (siehe Video):

Für das Ohr ein einzelnes Kuchenstück herausschneiden und es etwas kleiner zurechtschneiden. Mit einem kleinen, scharfen Messer den Pferdekopf dort, wo später die Nase hinkommt, noch etwas runder schneiden. Das Ohr ansetzen.

In einer kleinen Pfanne die Aprikosenkonfitüre erhitzen, dabei gut umrühren. Nun den Kuchen rundherum einpinseln. Die Fondant-Decke ausrollen und mit einem Wallholz etwas glätten. Den weissen Dekor Fondant mit dem Kakaopulver verkneten, damit er dunkelbraun wird. Nun vom braunen Fondant kleine Stückchen abreissen und zu unregelmässigen Kugeln rollen. Die Kugeln als Flecken auf die weisse Fondant-Decke legen und mit dem Wallholz plattrollen.

Die Fondant-Decke nun von der Folie lösen und auf den Kuchen legen. Zuerst das Fondant auf der Oberseite des Kuchens leicht festdrücken. Anschliessend die Decke Stück für Stück am Rand glattstreichen. Den überstehenden Fondant rundherum mit einem scharfen Messer abschneiden.

Für die Trense einige saure Fruchtgummi-Streifen mit der Schere auf die richtige Länge kürzen und auf den Kuchen legen. Für die Mähne Zacken in einen Fruchtgummi-Streifen schneiden und auflegen. Auch die Augen werden aus dem Fruchtgummi ausgeschnitten. Am besten alles mit etwas weisser Zucker-Garnierschrift festkleben, damit nichts verrutscht.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kann gut verpackt 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.