

Sandburg

etwa 12 - 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Füllung 1:**

240 g Pfirsiche (aus der Dose)
3 EL Himbeerkonfitüre

Teig:

300 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
250 g Butter, weich
180 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier
3 EL Pfirsichsaft

Füllung 2:

2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
250 g Magerquark
3 EL Pfirsichsaft

Garnitur:

Süssigkeiten (z.B. Schleckmuscheln)
Fruchtgummi-Tiere (z.B. Fische und Würmer)
Papierfähnchen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen. Bereitstellen:
Ausstecher oder Schablonen (Ø 18 cm, Ø 16 cm, Ø 14 cm, Ø 12 cm und Ø 5 cm)

Backofen vorheizen:

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

2 Füllung 1:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen.

3 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während 2 Minuten zu einem glatten, eher zähflüssigen Teig verarbeiten. Auf dem vorbereiteten Backblech gleichmässig glatt streichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 18 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 18 Minuten

Herausnehmen und mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und erkalten lassen. Aus dem Biskuit je einen Kreis mit Ø 18 cm, Ø 16 cm, Ø 14 cm, Ø 12 cm ausstechen. Jedem in der Mitte einen kleinen Kreis Ø 5 cm ausstechen. Vom restlichen Biskuit 10 Rechtecke von 5 × 3 cm schneiden. Den übrigen Teig fein zerbröseln.

4 Füllung 2:

5 Rechtecke mit Konfitüre bestreichen, mit den restlichen 5 belegen. Ein Rechteck halbieren, sodass es 4 grosse und 2 kleine Rechtecke ergibt. Die 3 grösseren Ringe und 3 kleine Kreise mit Konfitüre bestreichen. Pfirsiche in dünne Schnitze schneiden und auf die 6 bestrichenen Kreise verteilen.

5 Burg bauen:

Rahm mit Vanillin-Zucker und Rahmhalter steif schlagen. Quark und Pfirsichsaft glatt rühren. Den Rahm vorsichtig daruntermischen. Die kleinen Kreise mit je 1 TL Crème dünn bestreichen und zu einem Turm aufeinanderschichten. Mit dem 4. kleinen Kreis abdecken. Mit den grösseren Kreisen den Vorgang wiederholen, jedoch mit ca. 3 EL Crème bestreichen. Mit der restlichen Crème beide Türme ganz einstreichen und mit Bröseln einkleiden. Dem grossen Turm, der Burg, die 3 grösseren Rechtecke aufsetzen. Mit Crème fixieren. Dem kleinen Turm die zwei kleineren Rechtecke aufsetzen. Das letzte Rechteck als Brücke zwischen die Burg und den Turm legen.

6 Garnitur:

Die übrigen Brösel als Sand-Deko verwenden. Mit Süssigkeiten und Fähnchen dekorieren.