

Segelschiffe

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 25 cm):

Teig:

175 g Mehl
75 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
250 g Butter, weich
225 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Butter-Vanille
4 Eier

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur weiss
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
Dr. Oetker Zuckerschriften Rainbow

1 Vorbereiten:

Cakeform (25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl, Epifin und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Die restlichen Zutaten begeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Dann in die vorbereitete Cakeform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 70 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit den Teig mit einem Messer der Länge nach einschneiden. Den fertig gebackenen Cake 10 Minuten stehen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 70 Minuten



Den oberen Teil des Cakes waagrecht abschneiden. Den verbleibenden Cake in 12 gleichmässige Stücke teilen. 4 Stücke zusätzlich diagonal teilen. So ergeben sich 8 Schiffsböden und 8 Segel.

3 Garnitur:

Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Die Schiffsböden mit verschiedenfarbigen Kuchenglasuren bestreichen und etwas antrocknen lassen. Die Segel beliebig mit Zuckerschriften und Glasur verzieren und mithilfe von Kuchenglasur auf den Schiffsböden fixieren.

