

# Süsse Blüemliwiese

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Dr. Oetker Backspray

### Teig:

175 g Mandarinen (Büchse)  
1 Backm. Dr. Oetker Zitronen  
Cake  
150 g Butter, weich  
3 Eier  
1 dl Milch

### Belag:

200 g Philadelphia®  
(Doppelrahm-Frischkäse)  
50 g Butter, weich  
1 Pck. Dr. Oetker  
Lebensmittelfarben (Grün, Gelb,  
Rot, Blau)

### Zum Verzieren:

etwa 30 Stk. Schokoladenriegel  
Dr. Oetker Marzipan Rüepli  
Dr. Oetker Dekorblumen

## 1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen.

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

## 2 Teig:

Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend Mandarinen kurz unterrühren, bis sie fast zerfallen sind. Teig in der Form verstreichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 65 Minuten backen.

**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 65 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Springform lösen, entfernen und Backpapier abziehen. Kuchen auf eine Tortenplatte geben.

**3 Belag:**

Glasurmischung (liegt der Backm. bei), Frischkäse, Butter, 4 EL Mandarinenflüssigkeit und etwas grüne Speisefarbe in eine Rührschüssel geben. Alles 1 Min. mit dem Mixer auf mittlerer Stufe cremig schlagen.

**4 Verzieren:**

Den Rand der Torte dünn einstreichen, die restliche Creme oben auf dem Kuchen locker verstreichen. Als Zaun die Schokoladenriegel seitlich mit etwas Abstand leicht andrücken. Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen.

**5** Vor dem Servieren eine Schleife umbinden und mit den Dekorartikeln eine Wiese dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Kuchen kann man gut am Vortag backen.

Nach Belieben mit verschiedenen Dekorartikeln verzieren.