

# Weihnachtlicher Kuchen im Ugly-Sweater-Look

10 Stücke aufwändig bis zu 55 Min.

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

- 8 Eiweiss
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 375 g Dr. Oetker Marzipan
- 125 g Butter, weich
- 90 g Zucker
- 2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 8 Eigelb
- 40 g Mehl
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

**Dekoration:**

- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Wasser
- 25 g Dr. Oetker Marzipan
- Kakaopulver
- 600 g Dr. Oetker Marzipan
- Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau), Rot
- Puderzucker
- Dr. Oetker White Chocolate Decorations - Snowflakes
- Dr. Oetker Sugar Decorations
- Dr. Oetker Streudekor Christmas Party
- 1 Pck. Dr. Oetker Zucker-Garnierschriften Glamour
- Dr. Oetker Streudekor Blue Mix

**1 Vorbereiten:**

Die Hälfte eines tiefen Backblechs mit einem Backpinsel oder etwas Küchenpapier mit Butter fetten. Die eingefettete Hälfte des Blechs mit Backpapier belegen.

Einen Streifen Alufolie mehrfach falten. Er sollte so lang sein, wie die kurze Seite des Backblechs und dient als Seitenwand für den Kuchen. Den Streifen in die Mitte des Blechs an die offene Seite des Backpapiers stellen und die Enden am Backblech festdrücken.

Den Backofen vorheizen.

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

**2 Teig:**

Eiweiss in einer Rührschüssel mit 90 g Zucker und Salz steif schlagen.

Den Marzipan in Stücke schneiden und mit Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Zu der Marzipan-Butter-Mischung den Zucker und die Vanillepaste hinzugeben. Das Eigelb hinzugeben und alles mit dem Mixer verrühren.

In einer kleinen Schüssel Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Epifin und Backpulver miteinander vermischen. Die Mehlmischung zum Teig hinzugeben und alles erneut mit den Rührstäben des Mixers verrühren. Das aufgeschlagene Eiweiss unter den Teig heben und alles nochmals verrühren.

Den Teig auf das Backblech geben und mit einem Teigschaber gleichmässig verstreichen.

Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 35 Min. backen.

**Rille: im unteren Teil des Ofens****Backzeit: etwa 35 Minuten**

Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter legen. Den Kuchen 45 Min. auskühlen lassen.

Den Rand des Kuchens vorsichtig mit einem Messer vom Backblech und vom Streifen Alufolie lösen und den Kuchen samt Backpapier vom Backblech ziehen.

Den Kuchen einmal auf die Hand stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen dann auf eine Tortenplatte legen.

**3 Dekorieren:**

Aprikosenkonfitüre und Wasser in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen.

Den Kuchen inkl. Ränder mit einem Backpinsel mit einem Teil der Aprikosenkonfitüre einstreichen. Einen kleinen Rest der Konfitüre als Kleber für die Marzipanverkleidung aufheben.

Die 25 g Marzipan mit etwas Kakaopulver in einer kleinen Schale braun einfärben.

Den restliche Marzipan (600 g) mit etwas Lebensmittelfarbe (z.B. Rot) in einer Rührschüssel ebenso einfärben. Etwas Puderzucker begeben, damit der Marzipan nicht zu sehr klebt.

Der rote Marzipan mit einem Nudelholz ausrollen. Damit der Marzipan nicht an der Arbeitsfläche klebt, immer mal wieder wenden und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Die Marzipandecke mittig auf den Kuchen legen und oben und an den Seiten des Kuchens leicht andrücken. Den gesamten Kuchenrand glattstreichen. Danach das überstehende Marzipan mit einem kleinen, scharfen Messer abschneiden und für später beiseite legen. Den überflüssigen Puderzucker auf dem Sweater mit einem Backpinsel entfernen.

Mit einem einfachen Messer die Umrisse eines Dreiecks am oberen Rand des Kuchens einschneiden. Dies wird später der "Ausschnitt" für den Ugly Sweater. Mit einem grossen, scharfen Messer an den vorgezeichneten Linien entlang den "Ausschnitt" aus dem Kuchen heraus schneiden. Das herausgeschnittene Dreieck in der Mitte noch einmal durchschneiden, sodass zwei gleich grosse Dreiecke entstehen. Die Dreiecke nun mit der langen Seite an den Kuchen legen, damit der Ugly Sweater Kuchen zwei Ärmel bekommt.

Den zuvor abgeschnittene rote Marzipan kneten, mit dem Nudelholz ausrollen und in 4 breite Streifen schneiden. Die Streifen sollten etwas breiter sein, als der Kuchen hoch ist und so lang, wie die Schnittflächen am Ausschnitt und an den Ärmeln.

Die offenen Schnittflächen des Sweaters mit der restlichen Aprikosenkonfitüre bepinseln. Die Streifen auf die Schnittflächen des Kuchens legen und vorsichtig festdrücken. Die überstehenden Kanten an den Kuchen andrücken, sodass eine Art Naht entsteht.

Aus dem restlichen roten Marzipan kleine Rollen formen und an die Stellen legen, an denen die Ärmel anliegen. Die Rollen so andrücken, dass sie auch die Ärmelunterseite verdecken.

Mit einem Prägeschneider mit einem schmal gezackten Blatt über die Nähte fahren. Alternativ kann das Muster auch mit einer Gabel eingedrückt werden.

Nun kann der Kuchen kreativ dekoriert werden.

Für unseren Ugly Sweater Kuchen haben wir als Dekoration unter anderem kleine Rentierköpfe gewählt. Dafür das vorbereitete braune Marzipan ausrollen und mit einem Rentier-Ausstecher kleine Rentiere ausstechen. Die Mitte der Rentierschnauze mit etwas Wasser befeuchten und einige rote Zuckerperlen darauflegen. Sie werden die Nasen für die kleinen Rentiere.

Einige Zucker-Tannenbäume, einige weisse Zuckerperlen, einige Zucker-Schneeflocken und einige Zucker-Sterne nehmen und sie im Zick-Zack oder in geraden Linien als Muster auf den Kuchen legen.

Für eine weihnachtliche Lichterkette etwas schwarze Zuckerschrift und Zuckerperlen verwenden und diese dekorativ aufspritzen.

Der restliche Kuchen kann mit einigen Schoko- oder Zucker Schneeflocken, einigen Zuckerperlen oder anderen Dekorelementen verziert werden.



**Dr. Oetker AG/SA**

Auch kleine Schneemänner peppen den Kuchen auf. Dafür mit etwas weisser Zuckerschrift und etwas schwarzer Zuckerschrift einfach ein paar Tupfen und jeweils einen Hut als Schneemänner auf den Ugly Sweater Kuchen aufspritzen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53