

Fruchtiger Marzipankuchen mit Segelschiffchen

Ein kleiner Kuchen mit Ananas und Marzipan

etwa 10 Stück    gelingt leicht  40 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

135 g Ananasstücke (Abtropfgew.)
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix
etwa 20 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
etwas Dr. Oetker Back- und Speisefarbe blau und rot
etwas Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten

Ananas auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig

Marzipan-Rohmasse klein schneiden und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Ananasstücke vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Mitgebackenes Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte legen.

4 Verzieren

Kuvertüre grob zerkleinern und in einer kleinen Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre auf dem Kuchen mit einem Messer verteilen. Mit Dekor Kreation bestreuen und fest werden lassen. Fondant mit etwas blauer und wenig roter Speisefarbe einfärben; sollte der Fondant kleben, etwas Puderzucker unterkneten. Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Rumpf, Segel und Fähnchen frei Hand oder mit Hilfe der Schablone ausschneiden oder ausstechen. Dekor Kreation mit Zuckerschrift darauf festkleben und auf den Kuchen legen, nach Belieben noch mit Zuckerschrift verzieren.

- Anlage: Schablone

Tipps:

- Ohne Verzierung kann der Kuchen eingefroren werden.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	312 kcal 1306 kJ	371 kcal 1553 kJ
Fett	16,45 g	19,58 g
Ges. Fettsäuren	7,90 g	9,40 g
Kohlenhydrate	35,76 g	42,57 g
Zucker	23,88 g	28,43 g
Eiweiß	4,63 g	5,51 g
Salz	0,15 g	0,18 g