


Smiley-Kuchen

etwa 8 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.

Für die Springform (Ø 20 cm):
etwas Fett

Für das Backblech:
Backpapier
Ausstecher Smiley (Ø 5 cm)

Rührteig:
120 g weiche Butter oder
Margarine
130 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwa 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
140 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
3 - 4 EL Himbeerkonfitüre

Knetteig:
60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
20 g Puderzucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
40 g Butter oder Margarine
1 Pr. gemahlener Zimt
1 - 2 TL Wasser

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Konfitüre auf dem Teig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden mit einem langen Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

4 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit dem Smiley-Ausstecher Kekse ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Kuchen mit den Keksen vor dem Servieren dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen und die Kekse lassen sich gut am Vortag zubereiten.
- Servieren Sie dazu eine leicht gesüßte Schlagsahne.

