

Schatzkarte

Zitronen-Wolke vom Blech für kleine Piraten und zum Geburtstag.

etwa 20 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Wolke
200 g Schlagsahne
3 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Joghurtglasur
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich einen Schatzkarten-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Backmischung und Dekorzucker (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe **3 Min.** zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Kuchen vom Rand lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder großes Brett stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Kuchen auf eine Platte oder Brett zurückstürzen.

- 4 **Verzieren:**

Joghurtglasur nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen, gut durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Glasur als Insel auf den Kuchen gießen, evtl. mit einem Messer etwas verstreichen und fest werden lassen. Nach Belieben mit Zuckerschrift verzieren, z. B. Palmen, Berge, Flüsse.

