Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Schichtkuchen-Ecken

Kuchen & Gebäck Herbst Vegetarisch Weihnachten Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Butter mit Zucker und Vanille Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Ei und Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Rum mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und unterheben. Ca. 2 EL der Masse in eine befettete, am Boden mit Backpapier ausgelegte Kastenform (11 x 25 cm) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die obere Hälfte des vorgeheizten bei Ober-/Unterhitze 200 °C oder Heissluft 180 °C Rohres schieben und etwa 2 Minuten backen.
Die Form aus dem Backrohr nehmen und wieder 2 EL Masse vorsichtig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form bei gleicher Herdeinstellung wieder in das Backrohr schieben. So lange fortfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Den Kuchen in der Form erkalten lassen, mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen in Würfel (ca. 3 x 4 cm) schneiden. Für Dreiecke die Würfel diagonal halbieren.
Glasur: Die Glasuren erwärmen, die Kuchenstücke damit teilweise überziehen oder mit einem Kaffeelöffel auf der Oberfläche verteilen und fest werden lassen.

Zutaten

- Zutaten für ca. 16 Stück:
- Sandmasse
- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 2 Dotter (Größe M)
- 120 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 ½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 3 EL Rum
- 2 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- Glasur
- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Sandmasse: Vanille-Geschmack