

# Dalmatiner-Cake

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min./ Backen: ca. 35 Min./ Für 3 Cakeformen «Fantasy» (siehe unten «Ideal zum Mitnehmen von Cakes») oder eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet (die Backzeit verlängert sich um ca. 15 Min.)/ Ergibt ca. 24 Stück

150 g Butter, weich  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier



1. Butter in Stücke schneiden, mit Zucker, Salz und Eiern in eine Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller und cremig ist.



100 g Mehl  
1¼ Teelöffel Backpulver



2. Beides in einer Schüssel mischen, mit dem Gummischaber unter die Masse mischen. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben.



100 g Mehl  
150 g gemahlene Mandeln  
2 Esslöffel Kakao-pulver  
1 Teelöffel Zimt



3. Mehl mit dem Gummischaber unter die eine Teighälfte mischen.  
4. Mandeln, Kakaopulver und Zimt in einer Schüssel mischen, mit dem Gummischaber unter die andere Teighälfte mischen.



5. Damit der Cake Flecken bekommt, jeweils einen Teelöffel hellen und dunklen Teig abwechslungsweise in die Formen füllen.



Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen.



1½ Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 185 g), geschmolzen  
⅓ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 40 g), geschmolzen



6. Weisse Glasur über die Kuchen (in der Form) giessen, unter leichtem Hin-und-her-Bewegen über die Oberflächen fließen lassen. Vom Beutel der dunklen Glasur eine kleine Ecke abschneiden, auf die weisse Glasur verschieden grosse Tupfen träufeln. Trocknen lassen. In der Form transportieren.



## Variante Zebra-Cake

(Bild hinten): Hellen und dunklen Teig lagenweise in die Cakeformen giessen und verstreichen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Mit der dunklen Kuchenglasur statt Tupfen ein feines Zickzack-Muster giessen.

**Hinweis:** Weisse Kuchenglasur ist in grossen Coop Supermärkten erhältlich. Statt weisse Kuchenglasur Puderzuckerglasur, mit 150 g Puderzucker und 2 Esslöffel Zitronensaft zubereitet, verwenden.

**Haltbarkeit:** Der Cake lässt sich 1 Tag im Voraus backen. Ohne Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Pro Stück: 14 g Fett, 4 g Eiweiss, 20 g Kohlenhydrate, 919 kJ (220 kcal)



**Ideal zum Mitnehmen von Cakes:** Die Einweg-Cakeformen «Fantasy» von Betty Bossi. Die Teigmenge für einen Cake von 30 cm Länge reicht für drei dieser Formen. Nach dem Backen können sie bemalt oder verziert werden.

## Tipps und Tricks



**Pudersuckerglasur:** Flüssigkeit tropfenweise begeben, je nach Pudersucker und Luftfeuchtigkeit kann die benötigte Flüssigkeit für die richtige Konsistenz der Glasur variieren. Test: Sie sollte einen Löffelrücken gleichmässig deckend überziehen.



**Kuchen glasieren oder mit Rahm bestreichen:** Zwei Backpapiere leicht überlappend auf die Tortenplatte legen. Kuchen daraufstellen, glasieren oder bestreichen, dann die Backpapiere wegziehen.



**Ideal zum Mitnehmen von Cakes:** Die Einweg-Cakeformen «Fantasy» von Betty Bossi. Die Teigmenge für einen Cake von 30 cm Länge reicht für drei dieser Formen. Nach dem Backen können sie bemalt oder verziert werden.



**Grosse Kuchen und Torten** auf einem mit Alufolie überzogenen Blechrücken servieren.



**Einfach und schnell dekoriert:** Glasiertes Gebäck, solange die Glasur noch feucht ist, mit originellen Zuckerfigürchen bestreuen (z. B. mit Figürchen aus dem «Zucker-Träumli» von Betty Bossi).



**Designer Icing** ist eine Zuckerglasur aus der Tube, welche die perfekte Konsistenz hat, um Dekomaterial anzukleben. Als Ersatz kann dickflüssige Pudersuckerglasur verwendet werden: Pro 60 g Pudersucker ca. 1/2 Esslöffel Wasser verwenden.



**Tiefkühlen von Kuchen und Cakes:** Ausgekühltes Gebäck in Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. **Haltbarkeit:** 2–3 Monate. Im Beutel ca. 1/2 Tag auftauen. **Hinweis:** Gebäck erst nach dem Auftauen füllen oder glasieren und dekorieren.



**Keine Spritzer mehr** auf der Küchenabdeckung und auf den Kleidern: Der neue Mix-Schutz «Universal» von Betty Bossi passt für alle gängigen Handrührgeräte und Stabmixer.



**Marzipan-Dekoration:** Werden Tiere oder beliebige Formen aus ausgewalltem Marzipan ausgestochen, Förmchen zuerst in Öl tauchen, dann kleben die Tiere nicht am Förmchen.

# Das müsst ihr wissen:

Bevor ihr mit dem Kochen beginnt, macht ihr Folgendes:

Lange Haare  
zusammen-  
binden



Schürze anziehen



Hände waschen

Die Rezepte sind wie folgt aufgebaut:



Das machst  
du selber



Achtung heiss:  
Hier wird der Ofen  
benötigt

Zeitangabe

Bei jedem Rezept ist die Vor- und Zubereitungszeit angegeben. Je nach Alter und Können benötigt ihr vielleicht wesentlich mehr oder auch weniger Zeit.

Schwierigkeitsstufen der Rezepte

- einfach
- mittel
- schwierig

Die Angabe der Schwierigkeitsstufe ist ein Durchschnittswert, je nach Alter und Können empfindet ihr das Rezept vielleicht als einfacher oder schwieriger.

Arbeitsschritte für Kinder

- Blaue Schrift
- Kinder-Symbol (Kochmütze)
- Bebilderte Arbeitsschritte

Arbeitsschritte für Erwachsene

- Schwarze Schrift
- Vorbereitungsarbeiten bei den Zutaten, wie «Dörraprikosen, in Würfel» oder «Kuchenglasur, geschmolzen», sind immer als Arbeitsschritt für Erwachsene angegeben.
- Je nach Alter und Fähigkeiten könnt ihr auch die schwarz geschriebenen Arbeiten selber ausführen.