

Päcklikuchen



Päcklikuchen

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Butter für das Blech

Teig:

500 g Mehl
500 g feiner Rohrzucker
2 EL Lebkuchengewürz
2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
5 dl Milch
4 EL Butter, flüssig

Füllung:

1 dl Milch
200 g weisse Schokolade, zerbröckelt
100 g Butter, weich

4 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt,
durchs Sieb gestrichen

Überzug:

2 Beutel dunkle Kuchenglasur

Dekoration:

2 Rollen roter Marzipan,
160 g Puderzucker zum Auswallen
Silberkugeln oder farbige Zuckerkugeln

Puderzucker zum Bestäuben

Info:

Der Kuchen kann 7 – 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variation:

Lebkuchentorte

Eine Springform von 22 cm Ø mit einer Backpapierrondelle belegen, Rand bebuttern. Die Hälfte Teig zubereiten, in die Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Schablonen von Sternen oder Maschen darauflegen, Torte mit Kakaopulver bestäuben.

Päcklikuchen

Teig:

1

Für den Teig Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Kakao- und Backpulver mischen, dazusieben und eine Mulde formen. Milch und Butter verrühren, hineingiessen.



2

Mit einer Kelle oder den Schwingbesen der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.



3

Blech mit Backpapier belegen, Rand bebuttern. Teig daraufgiessen, gleichmässig dick verstreichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 – 35 Minuten backen.



4

Biskuit im Blech auskühlen lassen.



1

Für die Füllung Milch erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, 2 Minuten stehen lassen und glatt rühren. Auskühlen lassen. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4 – 5 Minuten). Schokolade mit dem Schwingbesen unter die Butter ziehen.



2

Biskuit in 4 Quadrate von 15 x 15 cm schneiden.



3

3 Biskuitquadrate mit Füllung bestreichen, aufeinanderlegen. Mit dem «leeren» Quadrat abschliessen, leicht andrücken.



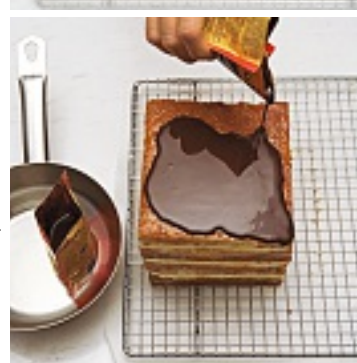
4

Oberfläche und Ränder des Kuchens mit Konfitüre bestreichen. Unbedeckt 1 Stunde kühl stellen.



5

Für den Überzug Glasur nach Anleitung schmelzen lassen. Kuchen auf ein Kuchengitter stellen, Backpapier unter das Gitter legen. 1 Beutel Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen.



Füllung und Dekoration:

6

Glasur mit Hilfe des Gitters und leicht kreisenden Bewegungen nach allen Seiten hin verlaufen lassen.



7

Den zweiten Beutel Glasur mit einem Spachtel an den Rändern verstreichen. Kühl stellen, bis die Glasur fest ist.



8

Für die Dekoration Marzipan auf wenig Puderzucker zu 2 ca. 3,5 cm breiten Bändern auswallen. Ränder gerade schneiden, sodass die Bänder 2,5 – 3 cm breit sind. Mit einem leicht feuchten Pinsel überschüssigen Puderzucker wegpinseln.



9

Kuchen auf eine Platte stellen. Marzipanstreifen wie ein Geschenkband um den Kuchen legen, andrücken. Enden der Bänder unter den Kuchen schieben. Aus restlichem Marzipan eine Schlaufe formen, auf den Kuchen legen.



10

Silber- oder farbige Zuckerkügelchen ins Marzipanband drücken. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

