

Ameland-Rezept: Der Leuchtturmkuchen

...für die ganze Familie...

BISKUITBÖDEN: *(Zutaten für 2 Biskuitböden!)*

- 8 Eier (Gr. M /Zimmertemp.)
- 200g Mehl
- 200g weißer Zucker
- ein wenig Salz & Backpulver
- rote Lebensmittelfarbe (nur für eine Teigmasse)

wahlweise: frischer Zitronensaft, Zitronenabrieb oder Vanilleextrakt

Vorbereitung:

Zutaten für zwei Biskuitböden aufteilen. Jeweils 4 Eier, 100g Mehl und 100g Zucker für einen Teig vorbereiten bzw. abwiegen. **Tipp:** Bereitet die Böden nacheinander zu, wenn ihr nicht die Möglichkeit habt beide Teige zeitgleich zu rühren und hinterher gleichzeitig zu backen. Die fertige Teigmasse muss nämlich sofort in den Ofen und sollte nicht stehen gelassen werden!

(Ihr könnt auch eine große Teigmasse zubereiten und diese auf einem Backblech mit Backpapier backen, dann verringert sich die Backzeit um ein paar Minuten und der Kuchenboden wird nicht so hoch.)

WICHTIG: Ofen auf 180°C Umluft/ Ober-Unterhitze vorheizen! (Der Teig muss sofort nach Fertigstellung in den Ofen!)

Springform/-en (Durchmesser ca. 26cm) mit Backpapier auslegen. Die Form nicht einfetten!

ZUBEREITUNG:

Zunächst müssen die Eier getrennt werden, sodass ihr 4 Eigelb und 4 Eiweiß habt. Hier ist wichtig, dass kein Eigelb in die Eiweißmasse gelangt!

Nun kann das Eigelb mit dem Zucker (100g) und einer Prise Salz zusammen in eine Schüssel gegeben werden. Hier ist euch überlassen, ob ihr zwei EL frischen Zitronensaft, ein wenig Zitronenabrieb oder ein paar Tropfen Vanilleextrakt hinzufügen wollt.

Jetzt kann alles für ca. 5 Minuten, auf höchster Stufe, zu einer cremig-schaumigen Masse verrührt werden. Dafür eignet sich am besten eine Küchenmaschine. In der Zeit kann das Eiweiß steif geschlagen werden. Ist der Eischnee schön fest und die Eigelbmasse so cremig, dass keine Zuckerkristalle mehr zu erkennen sind, kann das Rühren eingestellt werden.

Nun kann das Mehl, zusammen mit einem TL Backpulver gesiebt und in die Eigelbmasse gegeben werden. Das Sieben ist hier sehr wichtig, damit das Mehl keine Klümpchen bilden kann und der Teig schön fluffig bleibt. Jetzt könnt ihr auch den Eischnee hinzu geben. Anschließend wird das Ganze vorsichtig untergehoben, aber nur so lange, bis sich das Mehl vollkommen in der Teigmasse gelöst hat und nicht mehr erkennbar ist. Es sollte nicht mehr gerührt werden.

Ist die Masse schön cremig, kann alles in eine Springform gegeben werden. Dabei solltet ihr darauf achten, dass der Teig gleichmäßig auf die Springform verteilt wird und die Oberfläche möglichst gerade ist. Der Teig sollte den Rand berühren, damit dieser, später im Ofen daran hochklettern kann und schön gleichmäßig aufgeht.

Jetzt kann der Kuchen für 25-30 Minuten, bei 180°C Umluft oder Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Nach ca. 25 Minuten könnt ihr eine Stäbchenprobe machen. Bleiben noch Krümelchen am Stäbchen kleben, kann der Kuchen nochmal für 3-5 Minuten in den Ofen.

Der fertige Kuchen kann nun, mit einem Messer aus der Form gelöst werden. Dazu schneidet ihr dicht am Rand der Form entlang. Vorsichtig, die Springform ist noch heiß!
Anschließend könnt ihr den Kuchen, bei Zimmertemperatur, in der Springform auskühlen lassen und später vollkommen aus der Backform lösen.

GANACHE:

- 200g Sahne
- 600g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Die Sahne wird zunächst in einen Kochtopf gegeben und kann kurz aufkochen. Sobald die Sahne einmal gekocht hat, kann der Herd runter bzw. ausgestellt werden.

Nun könnt ihr die Kuvertüre zur Sahne geben. Diese sollte nicht am Boden anbrennen, das heißt ordentlich rühren, bis die Kuvertüre vollständig geschmolzen ist. Wenn alles gut verrührt ist und keine Stückchen mehr in der flüssigen Masse vorhanden sind, ist die Creme fertig.

Jetzt sollte die Ganache vollständig abkühlen. Dazu füllt ihr diese am Besten in ein kühleres Gefäß um und lasst sie dann entweder für ein paar Stunden oder über Nacht auskühlen. Vor der Benutzung kann die Ganache aber auch, für wenige Minuten in den Kühlschrank. Bevor unsere Creme verwendet werden kann, muss diese nämlich relativ fest geworden sein, sodass sich der Kuchen damit gut bestreichen lässt.

AUSSTECHEN & STAPELN:

Sobald der Kuchen vollkommen ausgekühlt ist und aus der Springform gelöst wurde, können wir diesen ausstechen. Dafür eignet sich eine runde Form mit einem max. Durchmesser von 9,5cm, wie z.B. ein Glas oder eine Tasse. Achtet darauf, dass ihr beim Ausstechen genug Platz für die anderen Böden lasst. Ihr solltet 3 kleine Böden pro Kuchen ausstechen können. **Tipp:** Legt eure Form zum Ausstechen auf eine geeignete Stelle und schneidet dann, mit einem scharfen Messer dicht um eure Form herum. Passt auf, dass ihr den Boden ordentlich ausschneidet und nicht grob herausreißt. Bei zwei Kuchen, solltet ihr auf insgesamt 6 kleine Böden kommen.

Nun können die Böden gestapelt werden.

Wenn ihr vorher einen Kuchen rot eingefärbt habt, könnt ihr beim Stapeln die Farben abwechseln, sodass der Kuchen, auch von Innen wie ein Leuchtturm aussieht.

Der unterste Boden kann mit einer Schicht Ganache auf euren Servieruntergrund "geklebt" werden, damit der Kuchen später nicht umfällt. Die Creme könnt ihr entweder mit einem Teigschaber oder einer Spritztüte auftragen.

Zwischen jeden Boden setzt ihr eine Schicht Ganache. Diese sollte gleichmäßig verteilt sein, sonst wird der Kuchen hinterher schief. Auch die Böden sollten gerade aufeinander gesetzt werden.

Sobald alle Böden gestapelt sind, könnt ihr das Ganze erstmal wieder trocknen lassen oder auch für wenige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschließend wird der gesamte Kuchen mit einer Schicht Ganache bestrichen. Achtet darauf, dass jeder Krümel von der Ganache gebunden wird. Hier ist erstmal nur wichtig, dass kein Fleck des Kuchens trocken bleibt und die Ganache überall gleichmäßig verteilt ist. **Tipp:** Bestreicht erst die obere Kuchenfläche und danach die Seiten.

Sobald die erste Schicht Ganache getrocknet ist, kann eine zweite, dickere Schicht aufgetragen werden. Diese sollte schön gleichmäßig und ordentlich sein. Die obere Fläche des Kuchens sollte waagrecht sein und die Seiten sollten senkrecht und gerade werden. Hier ist ein wenig Fingerspitzengefühl, Geschick und Geduld gefragt. Wenn ihr mit eurem Ergebnis zufrieden seid, sollte auch diese Schicht wieder vollkommen trocknen und richtig schön fest werden. Hinterher solltet ihr die Schicht berühren können, ohne dass diese verschmiert.

DEKORATION:

- weißer & roter Fondant (oder Marzipan)
- gelbe Lebensmittelfarbe (falls ihr keinen gelben Fondant/Marzipan habt)
- zum **Basteln**: schwarze Pappe, vier Zahnstocher & einen schwarzen Edding

Der Kuchen kann nun dekoriert werden. Da wir 3 weiße und 3 rote Streifen Fondant benötigen, müsst ihr die Höhe eures Kuchens ausmessen und durch 6 teilen. Das Ergebnis zeigt euch, wie breit eure Streifen sein sollen. *Bsp.: Höhe des Kuchens: 15cm, Breite der Streifen: 2,5cm (15 : 6 = 2,5)*

Des Weiteren solltet ihr den Umfang eures Kuchens ausmessen, um zu wissen wie lang die Streifen sein müssen. Beim Ausschneiden könnt ihr die Streifen dennoch ein wenig länger lassen, damit sie später nicht zu kurz sind.

Der Fondant kann mit einem Nudelholz ausgerollt werden. Knetet den Fondant vorher gut durch. Da dieser häufig klebt, könnt ihr ein wenig Speisestärke oder feines Mehl auf die Ausrollfläche streuen. Achtet beim Ausrollen darauf, dass ihr drei gleichlange und -breite Streifen aus eurem Fondant ausschneiden könnt. Mithilfe eines langen Lineals lassen sich die Streifen am Besten abmessen und schön gerade ausschneiden.

Am Ende solltet ihr 3 weiße und 3 rote Fondantstreifen ausgeschnitten haben. Diese werden jetzt abwechselnd um den Kuchen herum gelegt und festgedrückt, sodass ein Leuchtturm-Muster entsteht. Tipp: Bevor ihr den Fondant um den Kuchen legt, könnt ihr diesen mit ein wenig Wasser besprühen, dann haftet die Zuckermasse besser.

Den ersten Streifen legt ihr unten um den Kuchen herum und arbeitet euch dann hoch.

Je nachdem mit welchem farbigen Streifen ihr oben abschließt, braucht ihr einen weißen oder roten Deckel für euren Kuchen. Dazu schneidet ihr einfach, mithilfe eurer Form, die ihr auch schon zum Ausschneiden der Kuchenböden benutzt habt, eine runde Fläche Fondant heraus und setzt diese, als Deckel auf euren Kuchen drauf.

Um den Turm zum Leuchten zu bringen, benötigen wir noch eine Lampe. Dazu benötigen wir gelben Fondant oder wir färben weißen Fondant mit gelber Lebensmittelfarbe ein. Hierzu gebt ihr ein wenig Farbe auf ein Stückchen Fondant und knetet das Ganze, bis alles gleichmäßig gelb gefärbt ist. Daraus könnt ihr eine runde Kugel oder einen Würfel als Lampe formen. Diese setzt ihr dann mittig auf euren Leuchtturm.

Ein kleines Dach basteln wir einfach aus schwarzer Pappe und vier Zahnstochern. Dafür müsst ihr die Zahnstocher zunächst mit einem schwarzen Edding anmalen. Die Spitzen, die ihr hinterher in den Kuchen steckt, werden frei gelassen. Aus der Pappe schneidet ihr ein Rechteck oder Quadrat. Die Zahnstocher werden jeweils in die vier Ecken der Pappe gesteckt und die überstehenden Spitzen könnt ihr einfach abscheiden. Das Holz, welches an der Schnittstelle zu sehen ist, wird einfach schwarz übermalt. Falls euch diese Variante zu instabil ist, könnt ihr die Zahnstocher an der Pappe auch festkleben. Das fertige Gestell könnt ihr dann, mittig über die Lampe, in euren Kuchen stecken, sodass die hellen Spitzen der Zahnstocher nicht mehr zu sehen sind.

Um noch eine Tür für unseren Leuchtturm zu basteln, schneidet ihr einfach ein kleineres, rechteckiges Stück Pappe aus und setzt es an eine geeignete Stelle.

Fertig ist euer Leuchtturm-Kuchen!

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ein Anleitungs-Video findet ihr auf unserer Homepage: hura-ameland.de