

Marienkäfer

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

1		Heller Biskuitboden von 24 cm Durchmesser, 5 cm Hoch
600	Gramm	Erdbeerbuttercreme
525	Gramm	Marzipanrohmasse (gesamt), davon herstellen
300	Gramm	Rotes Modelliermarzipan
150	Gramm	Braunes Modelliermarzipan
75	Gramm	Gelbes Modelliermarzipan

WERKZEUGE

Scharfes, spitzes Messer
Palettenmesser
Tortenscheibe
Palette
Rollholz
Dessertschüssel, ca. 12 cm Durchmesser
Satz runde Ausstechförmchen
Kleines Likörglas

ZUTATEN FÜR EINEN BISKUITBODEN VON 24 CM

		Durchmesser, 5 cm hoch:
3		Eier
90	Gramm	Zucker (davon 30 g für das Eiweiß) Abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1	Messersp.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
60	Gramm	Mehl
30	Gramm	Stärkemehl

Anleitung:

Buttercreme:

Grundrezept

Zutaten für 500 g (entspricht der Menge für eine Torte, die mit zwei Schichten gefüllt und vollständig mit Buttercreme, bestrichen wird):

100 ml Milch 100 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 2 Eier 250 g Butter

In einem Kochtopf Milch, Zucker, Vanillezucker und die Eier mit den Schneebesen des Handrührgerätes leicht verrühren. Alles aufkochen und erkalten lassen. Die streichfähige Butter schaumig schlagen. Den erkalteten Grundfond unter die schaumige Butter ziehen.

Erdbeerbuttercreme

4 EL. Erdbeermarmelade

Die Erdbeermarmelade und die Buttercreme vermischen.

Modelliermarzipan

Zutaten zum Umhüllen einer runden Torte und eventuell für Dekor

250 g Marzipanrohmasse 100 g Puderzucker (gesiebt) Lebensmittelfarben (flüssig) oder Kakaopulver oder dunkle Kuvertüre (im Wasserbad gelöst)

Marienkäfer

(Fortsetzung)

Marzipanrohmasse mit dem gesiebten Puderzucker auf einer glatten Fläche gut verkneten. Nach Bedarf und Empfinden die Lebensmittelfarben oder das Kakaopulver oder die flüssige Kuvertüre darunter mischen.

1. Den Biskuitboden vorsichtig oval ausschneiden. Durch gleichmäßiges Abschneiden und Abrunden nach oben die Form eines Käfers bilden (siehe Foto).

2. Den Formbiskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden.

3. Zwischen die Lagen Erdbeerbuttercreme füllen und den Biskuitboden vollständig damit bestreichen. Oben auf eventuell noch etwas Erdbeerbuttercreme aufformen, um die halbeiförmige Gestalt zu erreichen. Die Torte 30 Minuten kalt stellen.

4. Rotes Modelliermarzipan 2 bis 3 mm dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen. Das überstehende Marzipan abschneiden.

5. Für die Nase braunes Modelliermarzipan 2 mm dünn ausrollen und mit der Dessertschüssel ausstechen. Die Scheibe zu zwei Dritteln auf das schmalere Ende der Torte legen und unten bündig abschneiden.

6. Für die Augen gelbes Modelliermarzipan ausrollen und mit dem Ausstechförmchen (ca. 4 bis 5 cm Durchmesser) aus dem gelben Marzipan zwei Scheiben und aus dem restlichen roten Modelliermarzipan eine Scheibe ausstechen. Die rote Scheibe in der Mitte durchschneiden, die Hälften jeweils bündig auf die gelben Scheiben legen und diese als Augen auf der Torte platzieren. Das restliche gelbe Modelliermarzipan zu zwei etwa 7 cm langen, spitz zulaufenden Rollen formen und als Augenbrauen auflegen. Aus rotem Modelliermarzipan zwei Kügelchen formen und als Pupillen auf die Augen setzen.

7. Für den Mund rotes Modelliermarzipan zu einer etwa 8 cm langen, spitz zulaufenden Rolle formen und als Mund auflegen.

8. Die Punkte des Marienkäfers mit verschieden großen Ausstechförmchen und mit dem kleinen Likörglas ausstechen und auf dem Rücken willkürlich verteilen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann