Rezept

Clowntorte

Ein Rezept von Clowntorte, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Äpfel
- **6** Eier (L)
- **250 g** Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- **1** Marzipandecke (300 g Fertigprodukt, Backregal)
- **2** blaue Schokolinsen für die Augen
- 6-8 rote Fruchtgummischnüre als Haare
- **125 g** Marzipanrohmasse
- **300 g** weiche Butter
- **400 g** Mehl
- Fett für die Form
- **150 g** Marzipanrohmasse
- rote und grüne Speisefarbe (aus der Tube) Kakaopulver
- weiße Zuckerschrift für die Schleife

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und grob reiben. Die Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten.

2. Eier, Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dick-schaumig rühren. Äpfel und Marzipanwürfel untermischen. Das Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45-50 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Deko die Marzipandecke über den Kuchen legen, wenn nötig, überschüssige Seitenränder wegschneiden. 100 g Marzipanrohmasse mit roter Speisefarbe verkneten. Die rote Masse zu einer dicken runden Nase und einem Mund formen. Ein kleines Marzipanstück mit Kakaopulver verkneten, daraus vier kurze Stränge für die Augenkreuze und eventuell noch zwei weitere Stränge für die Augenbrauen formen.

4. Die Marzipanteile so auf die Torte legen und leicht andrücken, dass ein Clowngesicht entsteht. In die Mitte der beiden Augenkreuze jeweils 1 blaue Schokolinse als Pupille setzen.

5. Die übrige Marzipanrohmasse grün einfärben, dünn ausrollen und daraus eine Fliege formen. Mit weißer Zuckerschrift kleine Punkte aufmalen, die Fliege unter den Mund an den Rand des Kuchens setzen und festdrücken. Die Fruchtgummischnüre als Haare auf die Torte legen.