Rezept

Fußballfeld Motivtorte

Ein Rezept von Fußballfeld Motivtorte, am 25.05.2025

Zutaten

10	Eier
300 g	Zucker
500 g	Mehl
	Fett für die Form
100 g	Puderzucker
	weiße Zuckerschrift (Tube)
	Frischhaltefolie oder Backpapier
500 g	weiche Butter
200 g	Marzipanrohmasse
1 Päckchen	Backpulver
300 g	Marzipanrohmasse
	grüne Speisefarbe (flüssig, Tube)
	Gummibärchen in zwei Farben als Spielfiguren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform von 35 cm x 24 cm (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Backform einfetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.

2. Die Eigelbe mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Marzipanrohmasse klein schneiden oder auf dem Gemüsehobel raspeln und unterquirlen. Mehl, Backpulver und Eischnee zugeben und nur kurz unterrühren. Teig in die Backform füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Für die Deko die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe gründlich verkneten. Zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier dünn in Kuchengröße ausrollen. Den Marzipanrasen auf den Kuchen legen. Mit weißer Zuckerschrift die Linien des Spielfeldes aufmalen.

4. Gummibärchen als Spielfiguren auf dem Feld verteilen, am besten mit etwas Zuckerschrift auf das Feld kleben.