

Eierlikörkuchen-Drachenkuchen

Zutaten

Für den Blechkuchen (Boden):

200 g Butter

4 Eier

200g Zucker

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

80 g gemahlene Haselnüsse

1-2 EL Milch

Für den Mandelkrokant (auf dem Boden):

125 g Zucker

1 EL Wasser

100 g Mandelblättchen

1 EL Zucker

Außerdem:

6-7 EL Nussnougatcreme

4-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2-3 EL gemahlene Haselnüsse

Für den Rührkuchen (Drachenkörper):

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

1 EL Backpulver

2 Vanilleschoten

1 Prise Salz

Für die Eierlikör-Creme:

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

250 g QimiQ

90 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

1000 g Marzipanrohmasse



[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen-Drachenkuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikörkuchen-Drachenkuchen

Grüne und blaue Lebensmittelfarbe
Essbares Blattgold
Schmuckdeko für Gebäck
1 Stück Draht

Zubereitung

Für den Blechkuchen, der als Boden für den Drachen verwendet wird, werden alle Zutaten zu einem glatten Teig verrührt. Eine Fettpfanne bzw. ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Elektro) bei 200 Grad C ca. 15-20 Minuten backen. Den Blechkuchen kurz auskühlen lassen. Die Nussnougatcreme mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Dann auf dem Blechkuchen verteilen.

Für den Mandelkrokant Zucker und Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Dann die Mandelblättchen hinzufügen und goldgelb karamellisieren lassen. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben und mit einem Löffel glatt drücken. Auskühlen lassen. Dann in Stücke brechen und auf dem Kuchen mit der Nussnougat-Eierlikörcreme verteilen. Kleinere Bereiche mit gemahlener Haselnüssen dünn bestreuen.

Für den Drachen das Innere der Vanilleschoten auskratzen und beiseite stellen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier und Salz unterrühren. Zu dem gesiebten Mehl das Backpulver und das Innere der Vanilleschoten hinzufügen und gut vermengen. Diese Mischung nach und nach zu dem Butter-Zucker-Gemisch geben und verrühren. Den Teig in eine gebutterte und mit Mehl ausgestreute runde Backform (Durchmesser 28 cm) geben. In vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme, die in den Kuchen gefüllt und mit der der Kuchen bestrichen wird, die Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Das QimiQ mit dem Handmixer glatt rühren. Puderzucker, Vanillezucker und den Verpoorten Eierlikör kurz mit dem Schneebesen durchrühren und dann mit dem QimiQ gut verrühren. Dann die Sahne unterheben und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mit einer Schablone oder einem runden Gefäß (Durchmesser ca. 13 cm) einen runden Kreis mittig im Kuchen (Drachenkörper) markieren und ausschneiden. Darauf einen kleinen Teil der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme geben und einige restliche Teigstücke so auf den Kuchenkreis legen, das eine Halbkugelform entsteht. Die Halbkugelform mit der restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Creme bestreichen. Diese Halbkugel vorsichtig auf den vorbereiteten Krokant-Boden legen.

Die Marzipanrohmasse mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben. Ein Stück davon zu einem Kreis ausrollen (nicht zu dünn) und auf den „Drachenkörper“ legen. Den überschüssigen unteren Rand mit einem Messer abschneiden und die Rest unter den Körper drücken. Dann nach Fantasie den Hals, den Kopf und die Füße für den Drachen modellieren und mit dick angerührter Zuckergussmasse (Puderzucker mit wenig Wasser) an den Rumpf kleben.

Für die Augen ein wenig Zuckergussmasse mit einem dünnen Pinsel auftragen. Kleine Stücke Marzipan mit Kakao vermischen, so dass schwarze Pupillen entstehen. Diese aufdrücken und dann mit einem sehr dünnen Pinsel blaue Lebensmittelfarbe um die Pupillen geben. Mehrere größere und kleine Ovale aus dem Marzipan formen. Einige davon blau einfärben und als Muster auf den Drachentrücken legen.

Mit Lebensmittelfarbe noch einige Teile wie z.B. Pfotenspitzen blau bepinseln. Zwei kleine Flügel modellieren und auf den Rücken setzen. Für den Drachenschwanz ein Stück festeren Draht mit Marzipan ummanteln und am Körper befestigen. Zum Schluss Teile des Drachen mit essbarem Blattgold hübsch schmücken und „Deko-Stücke für Gebäck“ auf dem Mandelkrokantboden verteilen.

Leser-Tipp

Die Zubereitung ist zwar etwas Arbeit, macht aber super viel Spaß und man kann richtig schön kreativ sein. Der Phantasie bei Farben und Formen bei der Ausgestaltung sind keine Grenzen gesetzt.

[Link zum Rezept: Eierlikörkuchen-Drachenkuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de