



## Natascha Ochsenknechts „Gebackene Visitenkarte“: Space Igel



### Zutatenliste:

#### Teig

- 250 g Butter
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Zucker
- 2 Zitronenaroma
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 500 g Mehl
- 6 Esslöffel Milch
- Lebensmittelfarbe

#### Vanillesirup (gibt es auch fertig zu kaufen)

- 40 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 1/4 TL Vanillezucker

#### Baiser

- 5 große Eiweiße



- 200 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

### **Deko**

- Back-Glitzer in verschiedenen Farben
- Etwas Fondant für Augen und Nase

### **Rezept:**

Backzeit: 45 Minuten

Temperatur: 190°C Ober-/Unterhitze

### **Für den Teig:**

Für den „Space Boden“ Butter, Vanillezucker und Zucker mit einem Mixer verrühren. Eier- und Zitronenaroma hinzufügen und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, Milch dazugeben und vermengen. Der Teig muss locker vom Löffel fallen. Den Teig in 5 Schalen füllen. Eine wird nicht gefärbt. Die anderen 4 entweder als Regenbogen färben oder in einer Farbe als Verlaufsfarben. Die Backformen einfetten. Jede Farbe in jeweils eine Backform füllen. Bei 190 Grad ca. 45 Minuten backen.

### **Für den Vanillesirup:**

Zucker, Wasser und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ganze 10 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

### **Für das Baiser:**

Für den Baiserüberzug werden Eiweiß, Zucker und Vanillezucker in einer hitzebeständigen Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen auf etwa 60 Grad erhitzt, bis die Zuckerkrystalle schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine luftig aufschlagen, bis sie abgekühlt ist und ein steifes Baiser entstanden ist. Dies kann bis zu 10 Minuten dauern.

### **Fertigstellung:**

Zum Zusammensetzen der Torte den ersten Teigboden auf einen Tortenteller legen, dabei nach Wunsch entweder mit dem ungefärbten oder dem am kräftigsten gefärbten Boden beginnen. Zunächst mit Vanillesirup und anschließend mit einer dünnen Baiserschicht bestreichen. So weiter verfahren bis alle Böden verarbeitet sind. Die Torte nun mit einer dünnen Baiserschicht überziehen und 10-15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Danach wird die Torte mit einer dicken Baiserschicht überzogen. Die „Stacheln“ erzeugt man, indem man einen großen Löffel oder eine Winkelpalette in die Baisermasse drückt und sie

nach oben zieht. Zur Dekoration mit Glitzer bestreuen und aus Fondant Augen und Nase formen.

