

So wird es gemacht: Der Fussballkuchen

Die Euro 08 ist sprichwörtlich in aller Munde und im Moment das Thema überhaupt. Mit dieser Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt es sogar, einen Fussball aus dem Ofen zu zaubern.



1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale dazumischen. Mehl, Paldol und Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Himbeeren sorgfältig darunterheben.

2 Teig in die ausgebutterte und bemehlte Schüssel auf ein Blech stellen. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 60–90 Minuten (je nach Backeigenschaft der Schüssel) backen. Gegen Ende der Backzeit mit Backpapier zudecken.

3 Kuchen in der Schüssel leicht auskühlen lassen, mit einem Holzspieß dicht einstecken. Für die Tränkflüssigkeit Zitronensaft und Puderzucker verrühren, langsam über den Kuchen giessen und aufsaugen lassen. Kuchen stürzen, auskühlen lassen.

4 Aus Karton einen 21 × 5 cm langen Streifen schneiden. Mit einem spitzen Messer alle 3 cm einritzen.

5 Die Ritzen umfalten, so dass ein Sechseck entsteht. Die zwei überlappenden Seiten mit Bostitch fixieren.

6 Überzug: Rahm 30 Sekunden schlagen. Puderzucker,

Vanillezucker und Rahmhalter beifügen, weiterschlagen, bis der Rahm fest ist.

7 Kuchen mit der Wölbung nach oben auf ein Kuchengitter legen. Rahm mit einem Spachtel rundum gleichmässig verstreichen.

8 Kartonschablone in Kakao-pulver tauchen und leicht in den Rahm drücken, so dass ein Fussballmuster entsteht. Kuchen auf einer Platte anrichten.

9 Marzipan portionenweise durch die Knoblauchpresse drücken, mit einem Messer abschneiden. Den «Rasen» zum Kuchen legen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Fussballkuchen

Zubereitung: ca 1¼ Stunden

Backen: 1–1½ Stunden

1 Metallschüssel oder ofenfeste Glasschüssel von ca. 2 l Inhalt

Backpapier / 1 Karton (A4)

Bostitch / Knoblauchpresse

Butter und Mehl für
die Schüssel

Teig:

- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 5 Eier
- 2 Zitronen, abgeriebene Schale
- 150 g Mehl
- 100 g Paidol
- 2 TL Backpulver
- 250 g Himbeeren

Tränkflüssigkeit:

- 2 Zitronen, Saft
- 75 g Puderzucker

Überzug:

- 3,6 dl Vollrahm
- 1 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Rahmhalter
- 3 EL Kakaopulver
- 140 g grünes Marzipan

INFO

■ Paidol ist in Reformhäusern oder in Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich. Mehr Informationen zu Paidol im Leserforum auf Seite 87.

ABWANDLUNGEN

Cake mit Zitronenglasur

- 1** Teig in eine ausgebutterte und bemehlte Cakeform von 28–30 cm Länge füllen.
- 2** Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen.
- 3** In der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- 4** Aus 150 g Puderzucker und 2–3 EL Zitronensaft eine glatte Glasur rühren, über den Cake giessen.
- 5** Marzipanfussbälle auf die noch nicht vollständig getrocknete Glasur kleben.

Deko-Variation: Nationenflaggen

Marzipanrollen in verschiedenen Farben, z. B. Rot, Weiss und Grün.

- 1** Eine Kartonschablone von einem Sechseck (wie im Grundrezept) herstellen.
- 2** Marzipan auf wenig Puderzucker ca. 2 mm dick auswalLEN.
- 3** Schweizer Flagge: Sechseck aus rotem Marzipan ausstechen, aus weissem Marzipan ein Schweizerkreuz ausschneiden. Leicht befeuchten und das Schweizerkreuz in der Mitte aufsetzen.
- 4** Italien-Flagge: Sechseck aus grünem Marzipan ausstechen. Weissen Streifen in der Mitte und roten Streifen rechts aufsetzen.
- 5** Frankreich-Flagge: Weisses Marzipan mit Lebensmittelfarbe blau einfärben. Sechseck aus blauem Marzipan ausstechen, weissen Streifen in der Mitte und roten Streifen rechts aufsetzen.
- 6** Nach Punkt 8 des Originalrezepts Marzipanflaggen seiner Lieblingsnation abwechslungsweise auf den Fussballkuchen legen.

