

Fussballtorte

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
 Backen: ca. 25 Min.
 Für ein Backblech, mit Backpapier belegt
 Ergibt ca. 20 Stück

-
- 250 g Butter**, weich
300 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Magerquark
-
- 450 g Mehl**
1 Päckli Backpulver
120 g Schokoladewürfeli
250 g Aprikosenkonfitüre
-
- 4 Rollen grünes Modelliermarzipan** (je ca. 80 g)
3 Rollen weisses Modelliermarzipan (je ca. 80 g)
1 Rolle rotes Modelliermarzipan (ca. 80 g)
-
- 3 EL Puderzucker**
1 TL Zitronensaft
3 saure Gummi-Zuckerstangen, halbiert
23 Gummibärchen

- Rührteig:** Butter in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Quark darunterrühren.
- Mehl, Backpulver und Schokolade mischen, unter die Masse mischen. Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
- Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, auf ein Gitter ziehen, auskühlen. Kuchenränder gerade schneiden, Kuchen halbieren, eine Hälfte auf eine Platte oder einen Blechrücken legen.

- Konfitüre in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, Kuchenboden mit der Hälfte davon bestreichen. Andere Kuchenhälfte mit der Unterseite nach oben darauflegen, mit restlicher Konfitüre bestreichen.
- Grünes Marzipan zusammenkneten, auf wenig Puderzucker in der Grösse der Kuchenoberfläche auswallen, dabei Marzipan mit einem Spachtel immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Marzipan auf den Kuchen legen, glatt streichen. Aus wenig weissem Marzipan einen Ball formen, Rest auf wenig Puderzucker so breit wie die Kuchenhöhe auswallen, an den Rand legen, leicht andrücken. Rotes Marzipan auswallen, Buchstaben ausstechen.
- Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in einen kleinen Plastikbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden. Buchstaben mit der Glasur ankleben, Fussballfeld aufzeichnen. Für das Tor beidseitig je 2 kleine Löcher einstecken. Je eine Zuckerstange hineinstecken, restliche Stangen als Torlatte darauflegen (kleines Bild unten), Bärchen und Ball mit Glasur ankleben.

Tipp: 1 dl Vollrahm steif schlagen. Mit 250 g Himbeeren mischen und Biskuit damit füllen.

