

Battenberg Cake

Sachbezeichnung

Mandelcake mit Aprikosenkonfitüre und Marzipan



Ausbeute

10 Stück zu 1'120 g, 8x8x24 cm



Zeitplanung

Zubereitung: 45 Minuten
 Backzeit: 45 Minuten/190°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'647 kJ/394 kcal;
 Fett: 21 g, davon ges. Fettsäuren 9 g;
 Kohlenhydrate: 48 g, davon Zucker 36 g;
 Eiweiss: 4.8 g; Salz 0.1 g

Zutaten

Battenberg Cake-Streifen, 4 cm (8'642 g)

2'090 g	Butter
2'090 g	Zucker
720 g	Mandeln, gemahlen
70 g	Bittermandeln, geschält, gemahlen
1'790 g	Eier
1'790 g	Weizenmehl 400
70 g	Backpulver
2 g	Speisesalz
20 g	Lebensmittelfarbe, Erdbeerrot, flüssig

Dekoration und Zusammenbau (11'200 g)

7'450 g	Battenberg Cake-Streifen, 4 cm
1'500 g	Aprikosenkonfitüre
1'100 g	Marzipan, weiss (zum Modellieren)
1'100 g	Deco-Roma (weisse Decormasse)
50 g	Eiweisspritzglasur 1:5

Herstellung

1

Battenberg Cake-Streifen

Butter und Zucker zusammen mit den Mandeln und Bittermandeln schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz sieben und vorsichtig unter die Masse einmehlern.

Die Masse anschliessend halbieren, eine Hälfte mit der Lebensmittelfarbe einfärben und gut vermischen.

Die beiden Massen jeweils in zwei Backformen (24x44 cm) füllen – eine gefärbt, eine naturbelassen – und im vorgeheizten Ofen bei 190°C etwa 45 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen und die gebackenen Platten in 4 cm breite Streifen schneiden.

2

Zusammensetzen

Die Streifen mit Aprikosenkonfitüre zusammenfügen.

Dabei können zwei gebackene Platten (aus den Kapseln) zunächst aufeinandergelegt, zugeschnitten und anschliessend zu einem Battenberg-Muster zusammengesetzt werden.

3

Einschlagen

Den Cake vollständig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und anschliessend mit einer Schicht Marzipan oder weisser Decormasse einhüllen.

Alternativ kann auch eine Mischung aus beiden verwendet werden – dadurch erhält die Hülle eine hellere Farbe durch die Decormasse, während das Marzipanaroma erhalten bleibt.

Hierfür Marzipan und Decormasse gut vermengen, auf eine Stärke von 1.8 mm ausrollen (etwa 24x32 cm) und den Cake damit einschlagen.

4

Zeichnung

Den fertig eingeschlagenen Cake mit einem Spachtel rautenförmig markieren. Anschliessend mit Eiweiss-Spritzglasur ausgarnieren; nach Wunsch können zusätzlich Silberperlen zur Dekoration verwendet werden. Zum Schluss die Enden des Cakes gerade abschneiden, sodass das typische Battenberg-Muster mit den Farbstreifen gut sichtbar ist.