Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Süße Halloween Gespenster **Für ca. 16 Stück**

Zutaten
Für den Mürbeteig
190 g Butter
70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1/2 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb (Größe M)
280 g Mehl (Type 405)

Für den Wiener Boden
5 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Pck.Vanillezucker
100 g Mehl
90 g Weizenstärke
50 g flüssige Butter
50 g gehackte dunkle Kuvertüre

Für die Buttercreme
4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Pck.Vanillezucker
500 g weiche Butter

Zubereitung
1. **Für den Mürbeteig** Butter, Puderzucker und Gewürze verkneten. Eigelbe zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mehl sieben, und unter die Buttermasse arbeiten Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Danach den Mürbeteig ca. 2-3 mm dick ausrollen und 16 runde Plättchen (Ø ca. 5 cm) ausstechen.
3. Im Ofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 8 - 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. **Für den Wiener** Boden Eier, Zucker, 25 ml Wasser und Gewürze in einem Wasserbad (ca. 40 Grad) schaumig schlagen. Anschließend in die Küchenmaschine geben und (ca. 38 Grad) kalt schlagen, so dass eine cremige Masse entsteht.
5. Flüssige Butter mit etwas von der cremigen Eimasse glattrühren, zur Eimasse zufügen und unterarbeiten.
6. Zum Schluss die gehackte Kuvertüre mit dem gesiebten Mehl- Weizenstärkegemisch vermischen und vorsichtig unterheben.
7. Teig in einen mit Backpapier belegten Tortenring (Ø 26 cm) füllen im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad, auf mittlerer Schiene ca. 30 - 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
8. Den Wiener Boden aus dem Ring schneiden. In der Mitte durchschneiden und beide Hälften in ca. 2cm große Würfel zuschneiden.
Nach Belieben können diese Würfel noch mit Saft (z.B. Orangensaft) getränkt werden
9. **Für die Buttercreme** die Eier mit dem Zucker in einem halbrunden Kessel im Wasserbad auf ca.50 Grad warmschlagen, anschließend die Eimasse wieder kalt (ca. 38 Grad)

schlagen. Die weiche Butter ca. 10 Minuten lang schaumig rühren und die Eimasse zufügen – nochmals glattrühren

10. **Für die Gespenster:** die Biskuitwürfel mit der französischer Buttercreme vermischen und ca. 6 cm hoch auf die gebackenen Mürbeteigplättchen aufschichten. Mit einem Spritzbeutel und einer
10er Lochtülle einen Cremetupfen auf den Biskuit spritzen und etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

11. **Für die Deko** Puderzucker mit Marzipan verkneten ca. 2 - 3mm dünn ausrollen. Einen ca. 10cm breiten und 15cm langen Streifen ausschneiden und um das "Biskuittürmchen" legen. Mit den Fingern andrücken und den "Geist" formen.

12. Anschließend eine Nase aus einer kleinen Marzipankugel formen,
Augen und Mund eindrücken. Zum Schluss etwas dunkle Kuvertüre in einer Tasse im Wasserbad erwärmen, etwas Pflanzenöl zugeben und damit die Augen und den Mund spritzen