

# Piratenschiff

- einfach
- mittel
- schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 1 1/2 Std. / Backen: ca. 40 Min.  
Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt,  
Rand gefettet und bemehlt

- 3 Eier
- 200 g Mascarpone
- 1 dl Milch



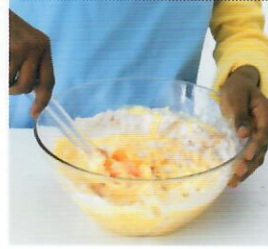
1. Alles in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes verrühren.



- 100 g Dörraprikosen, in Würfeli
- 200 g Zucker
- 230 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz



2. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Zur Eimasse geben, mit dem Gummischaber daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.



Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

## Verzierung

- 1 1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 185 g), geschmolzen

3. Kuchen exakt halbieren, Hälften mit Glasur zusammenkleben. Rundung etwas flach schneiden. Wenig Glasur für die Verzierungen in einem Schälchen beiseite stellen. Rest über den Kuchen giessen, unter Hin-und-her-Bewegen über Oberfläche und Rand fließen lassen. Aufgefängene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen.

- 8 Toffifees
- Zahnstocher
- Küchenschnur



4. Bullaugen: Toffifees in die beiseite gestellte Glasur tauchen, auf die getrocknete Kuchenglasur kleben.

5. Reling: Zahnstocher ins Schiff stecken, Schnur einmal um jeden Zahnstocher wickeln und so spannen, dass ein Geländer entsteht, Enden verknoten.



- wenig rotes Modellier-/ Dekormarzipan
- wenig grünes und gelbes Modellier-/ Dekormarzipan
- Gummibärchen



6. Aus rotem Marzipan Kanonenkugeln formen.

7. Aus grünem und gelbem Marzipan je eine Rolle formen. Rollen mit beiseite gestellter Glasur so auf den Kuchen kleben, dass eine Kanone entsteht. Vorne eine Kanonenkugel ankleben. Gummibärchen ankleben.



- festes, schwarzes Zeichenpapier
- 1 Holzspiesschen
- weisser Farbstift
- Schere
- Lineal



8. Aus dem Papier ein Segel ausschneiden, Totenkopf daraufzeichnen. Holzspiesschen durchstecken, in das Schiff stecken.

Haltbarkeit: Der Kuchen lässt sich 1 Tag im Voraus backen. Ohne Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

