





Einhorn Kasten Kuchen

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein herrlich lockerer Einhorn-Kuchen.

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Zum Verzieren:

1 - 2 EL heißes Wasser
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell Mix

Wie backe ich einen Einhorn-Kastenkuchen?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch und hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in die Kastenform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.



Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und **sofort** glasieren.

3 Glasur zubereiten und verzieren:

Glasurmischung (liegt der Backm. bei) in eine kleine Schale geben. **Heißes** Wasser zufügen, zu einem **dickflüssigen** Guss verrühren, dann auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Sofort Dekor-Mix aufstreuen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Mit einem Tafelmesser am Kuchen Vertiefungen einschneiden. Kopf- und Schweifschablone einstecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- 1/3 des Teigs mit Back- und Speisefarben einfärben und damit den übrigen Teig in der Kastenform marmorieren.
- Die Glasur kann mit roter Back- und Speisefarbe zartrosa gefärbt werden.

