



Möhren-Marmorkuchen mit Fondanthäschen

etwa 15 Stück



www www etwas Übung erforderlich





Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Möhren schälen und raspeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C Heißluft: etwa 160°C

(2) Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in die Kastenform geben. Den übrigen Teig mit der Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) und 1 EL Milch verrühren. Den dunklen auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Nach etwa 15 Min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach 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 auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

(3) Aprikotieren:

Konfitüre gut aufkochen und den Kuchen damit bestreichen.

(4) Häschen-Hinterteil:

Vom weißen Fondant ein etwa haselnussgroßes Stück für Augen, Zähne und Pfötchen beiseitelegen, am besten im Gefrierbeutel verschließen, damit er nicht austrocknet. Übrigen Fondant mit Kakao hellbraun einfärben. Für das Häschen-Hinterteil aus dem braunen Fondant eine etwa 4 cm große und 3 etwa 1 cm kleine Kugeln formen. Eine kleine Kugel mittig mit etwas Zuckerschrift auf die große Kugel kleben. 2 Kugeln oval formen, etwas flach drücken und mit etwas Zuckerschrift seitlich an die große Kugel kleben. Aus weißem Fondant jeweils 3 kleine und einen größeren Fleck mit Zuckerschrift unter die Pfötchen kleben.

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett

etwas Weizenmehl

Teia:

150 g Möhren

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Außerdem:

1 EL Milch

Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß

etwas Dr. Oetker Kakao

1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli



Abb. 1



Abb. 2

Häschen-Kopf:



Versuchsküche

Für das Oberteil aus einem haselnussgroßen Stück Fondant eine etwa 5 cm lange Rolle formen. Ein Stück Fondant zu einem etwa 5 cm langen Tropfen formen. Die Spitze gut 2 cm tief einschneiden, die Ohren etwas auseinanderdrücken und mit einem Messerrücken Ohrmuscheln eindrücken (Abb. 1). Den Kopf mit etwas Zuckerschrift mittig auf der Rolle andrücken und festkleben. Ein kleines Stückchen Fondant zu einer 2 mm großen Kugel formen und als Näschen mit Zuckerschrift an den Kopf kleben. Für die Augen 2 weiße Fondantkügelchen flach drücken und mit Zuckerschrift über der Nase festkleben. Mit dunkler Zuckerschrift Pupillen anbringen. Unterhalb der Nase aus weißen Fondantstückchen 2 Hasenzähne ankleben.

(6) Verzieren:

Fondant-Decke abrollen und auf der Trägerfolie in eine Richtung etwas größer ausrollen (etwa 38 cm lang, Abb. 2). Fondant-Decke mit der Folie (oben) auf den Kuchen auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken, dabei Falten glätten und überstehenden Fondant abschneiden.

Einige Rübli mittig mit einem gezackten Ausstecher "anknabbern" und mit Zuckerschrift auf den Kuchen kleben. Die übrigen Rübli durch die Fondant-Decke in den Kuchen stecken. Für die Häschen-Teile mit Hilfe eines Löffels jeweils eine kleine Vertiefung drücken und die Häschen mit Zuckerschrift festkleben. Nach Wunsch um die Häschen ein paar Krümel ebenfalls mit Zuckerschrift festkleben. Kuchen am besten sofort servieren; Kuchen nicht in den Kühlschrank stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

· Ohne Verzierung ist der Kuchen einfriergeeignet.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)