

# Dinokuchen Zitrone

Dieser selbstgebackene Dino-Kuchen schmeckt herrlich lecker zitronig und gefällt mit bunter Marmorierung und Dekoration.

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  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe  
, rot und blau

### Zum Verzieren:

etwa 2 EL heißes Wasser  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün  
Dr. Oetker Dekor Kreation Grüner Mix  
etwa 25 g Mini-Butterkekse

## Wie backe ich einen Dinokuchen Zitrone?:

### 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.

Etwa die Hälfte des Teiges in die Kastenform füllen. Übrigen Teig halbieren und mit Speisefarbe jeweils rot bzw. blau einfärben.

Gefärbten Teig 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 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 und grüne Speisefarbe 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. Kekse als Rückenflossen und ausgeschnittene Kopf- und Schwanzschablone einstecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Rückenflossen können statt der Kekse auch Schokotäfelchen oder Schokoladenstücke eingesteckt werden.

