

Bärchen-ärgere-dich-nicht-Kuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf
175 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
125 ml Milch
4 EL Dr. Oetker Kakao
etwa 100 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)

Außerdem:

einige Fruchtgummibären



1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Teig: Teig nach Packungsanleitung zubereiten, **aber zusätzlich** mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) und Kakao. Teig auf dem Backblech glatt streichen. Amarettinis mit der glatten Seite nach oben als Spielfeld leicht in den Teig drücken. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Verzieren: Die Gummibärchen auf dem Spielfeld verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 10 g, Kh: 22 g, kJ: 814, kcal: 193

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Für einen fruchtigen Geschmack geben Sie 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma in den Teig.
- Statt Dr. Oetker Kakao können Sie auch Kakaotränkepulver nehmen.