




# Bärchen-ärgere-dich-nicht-Kuchen

Ein leckerer Kuchen vom Blech mit Amarettini für jeden Kindergeburtstag.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

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:

Fruchtgummibären

Wie mache ich einen Bärchen-ärgere-dich-nicht-Kuchen?:

## 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

