





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.

