

# Dinosaurierkuchen

Ein rot-brauner Zebrakuchen für kleine Dino-Fans zum Kindergeburtstag.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### All-in-Teig:

550 g Weizenmehl  
1 ½ Pck. Dr. Oetker Original Backin  
375 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
8 Eier (Größe M)  
185 ml lauwarmes Wasser  
375 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
3 EL Dr. Oetker Kakao  
1 Tube Dr. Oetker Back- und  
Speisefarbe rot

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
60 g weiche Butter  
etwa 125 g Puderzucker  
1 EL Milch

Wie backe ich einen süßen kleinen Dinosaurierkuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - **bis auf Speisefarbe und den Kakao** - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teigmenge halbieren. Unter eine Hälfte den Kakao rühren und unter die andere Hälfte beliebig rote Speisefarbe. Zunächst **2 EL roten Teig** in die Mitte der Springform geben. Jeweils direkt darauf **2 EL dunklen Teig** geben. Auf diese Weise roten und dunklen Teig immer abwechselnd direkt übereinander einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 3 Gebäck wieder umdrehen und einen "Deckel" von 1/2 cm waagrecht abschneiden. Diesen mit der Hand zu Gebäckbröseln verarbeiten.
- 4 **Verzieren:**  
Kuvertüre nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Butter in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 1 Min. cremig schlagen. Puderzucker sieben und in 2 Portionen mit der Milch gut unterrühren. Den Kuchen damit einstreichen. Kuvertüre ca. 2 cm so auf dem Gebäckrand verteilen, dass dicke Tropfen herunterlaufen. Die Brösel in die Mitte geben.
- 5 Nach Belieben vor dem Servieren "Dinosaurier" als Dekoration (oder auch als Geschenk) daraufsetzen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Belag auch mit etwas Speisefarbe rötlich einfärben.

