



Eisenbahn-Marmorkuchen

Ein lockerer Marmorkuchen mit Marzipan-Dekor für Kinder.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmorkuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
1 EL Milch für den dunklen Teig

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur Hell
etwa 2 KitKat®, 2 Stück je 41,5 g
Lakritzschnüre
Dr. Oetker Zuckerschrift
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, Gelb, Rot, Blau, Grün
Dr. Oetker Kakao
Fruchtgummibären
Smarties®

Wie backe ich einen Eisenbahn-Marmorkuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und nach Packungsanleitung (Punkt 2) in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.



③ **Verzieren:**

Kuchenglasur nach Packungsanleitung 10 Min. erwärmen und auf dem Kuchen verteilen. Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Kitkat® halbieren und in Stücke teilen und mit Lakritzschnüren als **Gleise** auf den Kuchen legen, ggf. mit Zuckerschrift befestigen. Marzipan erst mit Puderzucker verkneten, dann nach Belieben mit Back- & Speisefarbe und Kakao einfärben. Für die **Lokomotive** rotes Marzipan zu einer etwa 6 cm langen Rolle formen und vorne etwas anspitzen. Aus gelbem Marzipan einen kleinen Kegel für den Schornstein formen. Für den Fahrstand einen grünen abgerundeten Würfel formen. Die Teile mit Zuckerschrift zusammenkleben. Für einen Waggon farbiges Marzipan zu einer knapp 6 cm langen Rolle formen und flach drücken. In der Mitte eine längliche Vertiefung für die Ladung drücken, dabei den Rand hoch stehen lassen. Aus Kakao-Marzipan Kugeln formen, zu Rädern flach drücken und mit Zuckerschrift ankleben. Den Zug mit Süßigkeiten beladen.

