


# Erdbeer-Marmor-Kuchen

Marmorkuchen einfach mal anders - diese saftige, cremige Kombination passt perfekt zur Erdbeerzeit

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

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

### Pudding- und Erdbeerbelag:

etwa 750 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
150 ml Milch  
150 g Joghurt

### Tortenguss:

250 ml Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix mit Erdbeer-Geschmack

## Wie backe ich einen Marmorkuchen mit Früchten?:

### 1 Vorbereiten:

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

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

### 2 Teig 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.**

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Papier vorsichtig abziehen. Kuchen umdrehen, auf eine Tortenplatte legen und einen gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.
  
- 4 **Pudding- und Erdbeerbelag zubereiten:**  
Erdbeeren waschen, putzen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, jedoch mit **150 ml Milch und 150 g Joghurt**, zubereiten und auf dem Kuchen verstreichen. Erdbeeren auf die Creme setzen.
  
- 5 **Tortenguss zubereiten:**  
Tortenguss mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Löffel über die Erdbeeren geben. Den Erdbeer-Marmorkuchen bis zum Verzehr kalt stellen..
  
- 6 Tortenring lösen und entfernen.

