



Herzlicher Kuchen

Liebevoller Marmorkuchen mit zauberhafter Marzipan-Decke mit Herzdekor für einen gelungenen Valentinstag.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

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

Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 25 g Puderzucker
- Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot
- 1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

Wie backe ich einen einfachen Kuchen mit Herzen?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung mit Fett, Eiern und **100 ml Milch** nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 2/3 des Teiges in der Springform glatt streichen. Übrigen Teig mit Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) und **1 EL Milch** glatt verrühren, in Klecksen auf dem hellen Teig verteilen und vorsichtig bis zum Rand verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Aprikotieren:

Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Kuchen rundherum damit einstreichen.

4 Verzieren:

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Marzipan zu einer Kugel formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. Marzipanplatte mit Hilfe der "Folie" auf die Oberfläche des Kuchens legen, Folie vorsichtig abziehen und Marzipan leicht andrücken. Springformrand mittig auf die Marzipan-Decke stellen (Abb. 1) und mehrere Herzen in verschiedenen Größen ausstechen.



- 5 Marzipan-Decke auf den Kuchen legen, Folie abziehen und die Decke am Rand leicht andrücken. Überstehendes Marzipan einfach zum Rand hin "aufrollen" (Abb. 2). Ausgestochene Herzen dekorativ auflegen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Marzipankreis (Ø 26 cm) mit Hilfe des Springformbodens ausrollen.