

Kinder-Party-Kuchen

Schneller Marmorkuchen mit Smarties® für den Kindergeburtstag.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

All-in-Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
etwa 3 geh. EL Dr. Oetker Dekor-Konfetti
1 EL Milch
etwa 16 Waffelbecher

Zum Verzieren:

Smarties®
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich einen Marmorkuchen für Kinder?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Eier und 100 ml Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt das Konfetti unterrühren. Etwa 3/4 des Teiges in die Springform füllen. Teig in der Springform glatt streichen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den restlichen Teig nach Packungsanleitung mit 1 EL Milch und Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) anrühren. Die Waffelbecher gleichmäßig in den Teig, bis auf den Boden der Springform drücken, und mit Kakaoteig füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 4 **Verzieren:**
Kuchen lösen und auf eine Tortenplatte umsetzen. Mit Zuckerschrift einige Smarties® auf den dunklen Teig kleben.

