

# Marmorkuchenfisch

Schön dekoriertes Marmorkuchen für Kinder.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
Dunkel

1 Dr. Oetker fertiger Marmorkuchen

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie gestalte ich einen Marmorkuchenfisch?:

## 1 Vorbereiten:

Die Schablone auf ein Brett legen und darauf einen Bogen Backpapier legen. Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. Eine kleine Ecke des Glasurbeutels abschneiden und mit Hilfe der Schablone Flossen, Algen und Augen nachzeichnen. Schuppen in Form von Klecksen (Ø 1 cm) auf einen Bogen Backpapier setzen und sofort mit Konfetti bestreuen. Alles fest werden lassen und erst dann mit einem Tafelmesser vorsichtig vom Backpapier lösen.

## 2 Zubereiten:

Marmorkuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit einem Messer jeweils oben, an den Seiten und an einem Ende den Kuchen für die Flossen etwa 2 cm tief einschneiden (nicht durchschneiden). Die Flossen vorsichtig in den Kuchen stecken. Den Mund und die einzelnen Schuppen mit etwas Zuckerschrift ankleben.