

# Meereskuchen

Schneller Kuchen mit blauem Guss für Kinder.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf

175 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

125 ml Milch

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Blau

### Glasur:

100 g Puderzucker

etwa 1 EL Wasser

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe Blau

Süßigkeiten oder Kekse mit Meerestiermotiven

## Wie backe ich einen Meereskuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten. 2/3 des Teiges in die Form geben. Den übrigen Teig mit blauer Back- & Speisefarbe einfärben und auf dem hellen Teig verteilen. Beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

### 3 Kuchen nach dem Backen noch 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann erst lösen, stürzen und erkalten lassen.



**4 Glasur zubereiten:**

Puderzucker in eine Schale sieben, mit Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) mischen und mit so viel Wasser und Back- & Speisefarbe verrühren, dass ein dickflüssiger blauer Guss entsteht. Guss auf dem Kuchen verstreichen und Süßigkeiten oder Kekse ankleben.

