

# Möhren-Marmorkuchen mit Fondanthäschen

Dieser niedliche Osterkuchen mit Fondant-Decke, Marzipan-Möhren und Fondanthäschen verzaubert nicht nur den Gaumen.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Teig:

150 g Möhren  
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  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß  
Dr. Oetker Kakao  
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Marzipan Rübli

Wie backe ich einen Marmorkuchen mit Möhren für Ostern?:

## 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Möhren schälen und raspeln. Backofen vorheizen.

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



② **Teig zubereiten:**

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, **100 ml** Milch, geraspelte Möhren und Mandeln hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in die Kastenform geben.

Unter den restlichen Teig die Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) und **1 EL** Milch rühren. Dunklen auf dem hellen Teig verteilen und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Kuchen glasieren:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut durchkneten, aufschneiden. Glasur auf den Kuchen geben, mit einem Messer rundherum verstreichen und fest werden lassen.

④ **Häschen-Hinterteil modellieren:**

Vom weißen Fondant ein etwa haselnussgroßes Stück für Augen, Zähne und Pfötchen beiseitelegen, am besten im Gefrierbeutel verschließen, damit er nicht austrocknet. Übrigen Fondant mit Kakao hellbraun einfärben. Für das Häschen-Hinterteil aus dem braunen Fondant eine etwa 4 cm große und 3 etwa 1 cm kleine Kugeln formen. Eine kleine Kugel mittig mit etwas Zuckerschrift auf die große Kugel kleben. 2 Kugeln oval formen, etwas flach drücken und mit etwas Zuckerschrift seitlich an die große Kugel kleben. Aus weißem Fondant jeweils 3 kleine und einen größeren Fleck mit Zuckerschrift unter die Pfötchen kleben.



#### 5 Häschen-Kopf modellieren:

Für das Oberteil aus einem haselnussgroßen Stück Fondant eine etwa 5 cm lange Rolle formen. Ein Stück Fondant zu einem etwa 5 cm langen Tropfen formen. Die Spitze gut 2 cm tief einschneiden, die Ohren etwas auseinanderdrücken und mit einem Messerrücken Ohrmuscheln eindrücken (Abb. 1). Den Kopf mit etwas Zuckerschrift mittig auf der Rolle andrücken und festkleben. Ein kleines Stückchen Fondant zu einer 2 mm großen Kugel formen und als Näschen mit Zuckerschrift an den Kopf kleben. Für die Augen 2 weiße Fondantkügelchen flach drücken und mit Zuckerschrift über der Nase festkleben. Mit dunkler Zuckerschrift Pupillen anbringen. Unterhalb der Nase aus weißen Fondantstückchen 2 Hasenzähne ankleben.



#### 6 Kuchen verzieren:

Fondant-Decke abrollen und auf der Trägerfolie in eine Richtung etwas größer ausrollen (etwa 38 cm lang, Abb. 2). Fondant-Decke mit der Folie (oben) auf den Kuchen auflegen. Folie vorsichtig abziehen, seitlich andrücken, dabei Falten glätten und überstehenden Fondant abschneiden.



- 7 Einige Rübli mittig mit einem gezackten Ausstecher "anknabbern" und mit Zuckerschrift auf den Kuchen kleben. Die übrigen Rübli durch die Fondant-Decke in den Kuchen stecken. Für die Häschen-Teile mit Hilfe eines Löffels jeweils eine kleine Vertiefung drücken und die Häschen mit Zuckerschrift festkleben. Nach Wunsch um die Häschen ein paar Krümel ebenfalls mit Zuckerschrift festkleben. Kuchen am besten sofort servieren; Kuchen nicht in den Kühlschrank stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist der Kuchen einfriergeeignet.