




Riesen-Donut

Ein leckerer Marmorkuchen als Donut-Kuchen zum Geburtstag. Gefüllt mit Schokoladencreme und Surprise Inside.

etwa 40 Stück    aufwändig ● ● bis 120 Minuten



Wie backe ich ganz einfach einen kunterbunten Donut-Kuchen?:

- 1 **Vorbereiten:**
Gugelhupfform fetten. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 24 cm):

Fett

Rührteig 1 (Marmorkuchen):

225 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
etwa 2 EL Milch

Außerdem:

15 g Dr. Oetker Kakao
15 g Zucker
2 EL Milch

Rührteig 2 (Schoko-Tröpfchen-Kuchen):

225 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier (Größe M)
275 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen
2 EL Milch

Ganache:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
100 g Schlagsahne

Füllung:



Versuchsküche Rezepte und Tipps

② Rührteig 1 (Marmorkuchen) zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Gugelhupfform füllen. Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Form säubern und fetten.

③ Rührteig 2 (Schoko-Tröpfchen-Kuchen) zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und Schoko-Tröpfchen mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. In die Form füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

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

④ Ganache zubereiten:

Kuvertüre fein hacken und die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel füllen und erkalten lassen (nicht im Kühlschrank).

etwa 150 g Smarties®

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday

Kerzen

200 g Dr. Oetker Dekor-Fondant

Weiß

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, rot

Zuckerdekor , z. B. Dekor-Blumen



Die Unterseite der beiden Kuchen jeweils gerade abschneiden (Abb. 1).



5 Füllung:

Bei einem Kuchen mit einem Esslöffel einen "Graben" ausheben und mit Smarties® füllen (Abb. 2). Kuchenreste beiseitestellen.



- 6 Ganache glatt rühren, die Schnittkanten mit etwas Ganache bestreichen (Abb. 3), mit dem zweiten Kuchen verschließen und leicht andrücken.



- 7 Oberen Kuchen in Form eines Donuts schneiden (Abb. 4). Kuchen komplett dünn mit der Ganache (für ein weiteres Einstreichen muss noch Ganache übrig bleiben) einstreichen und 30 Min. kalt stellen.



8 Verzieren:

Die Hälfte weißen Fondant mit Speisefarbe rot einfärben, evtl. etwas Puderzucker unterkneten. Weißen und roten Fondant zusammenkneten und zwischen 2 aufgeschnittenen großen Gefrierbeuteln oder Frischhaltefolie rund ausrollen (Ø etwa 30 cm). Die oberste Folie entfernen, mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) in der Mitte ein Loch ausstechen. Ränder wellenförmig ausschneiden (Abb. 5). Übrigen Fondant zu Zahlen/Dekoren formen.



- 9 Donut nochmals dünn mit Ganache bestreichen. Folie mit dem Fondant mittig auf den Donut legen (Abb. 6), andrücken und zu Gusstropfen formen. Folie vorsichtig abziehen und den Innenring formen.



- 10 Zahl und Geburtstagskerzen platzieren und die Dekor-Blumen auf dem "Guss" verteilen (Abb. 7).



11 Schokokugeln:

Abgeschnittene Kuchenreste zerbröseln, mit der restlichen Ganache verkneten und zu Kugeln formen. Mit restlichen Dekor-Blumen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Dekor-Blumen können ganz einfach mit einem Tropfen Milch auf dem Fondant angeklebt werden.
- Damit die Backform für den zweiten Kuchen schneller abkühlt, kann sie einfach in kaltes Wasser gestellt werden.