

# Valentinstag-Kuchen

Liebevoller Marmorkuchen mit zauberhafter Marzipan-Decke mit Herzdekor für einen gelungenen Valentinstag.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
1 EL Milch für den dunklen Teig

### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre

### Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
25 g Puderzucker  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot  
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

Wie backe ich einen einfachen Valentinstag-Kuchen mit Herzen?:

## 1 Vorbereiten:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. 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 und **100 ml Milch** hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges in die Form geben. Unter den restlichen Teig die Mischung mit Kakao, die geschmolzene Kuchenglasur und **1 EL** Milch rühren. Den dunklen Teig in Klecksen auf dem hellen Teig verteilen und beide Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Teig glatt streichen und Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Kuchen aprikotieren:**

Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und den Kuchen rundherum damit einstreichen.

**4 Valentinstag-Kuchen verzieren:**

Marzipan mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe rot einfärben. Marzipan zu einer Kugel formen und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen. Marzipanplatte mit Hilfe der "Folie" auf die Oberfläche des Kuchens legen, Folie vorsichtig abziehen und Marzipan leicht andrücken. Springformrand mittig auf die Marzipan-Decke stellen und mehrere Herzen in verschiedenen Größen ausstechen.

**5 Marzipan-Decke auf den Kuchen legen, Folie abziehen und die Decke am Rand leicht andrücken. Überstehendes Marzipan einfach zum Rand hin "aufrollen". Ausgestochene Herzen dekorativ auflegen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Marzipankreis (Ø 26 cm) mit Hilfe des Springformbodens ausrollen.

