

Dinokuchen Zitrone

ca. 15 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Wie backe ich einen Dinokuchen mit Zitronengeschmack?:

1 **Zum Vorbereiten:**
Die Schablone für Kopf und Schwanz vorbereiten.

2 **Sandmasse:**
Für die Masse Butter mit Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (10 x 30 cm) geben und glatt streichen.
Die übrige Masse halbieren und mit Speisefarben jeweils rot und blau einfärben. Die gefärbten Massen auf der hellen Masse verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmormuster entsteht.

Zutaten:

Sie benötigen:

1 Kastenform (10 x 30 cm)

Zum Vorbereiten:

1 Dino-Schablone für Kopf und Schwanz

Sandmasse:

240 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

4 Eier (Größe M)

300 g glattes Mehl

3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Milch

Dr. Oetker Back- & Speisefarben
rot und blau

Zum Bestreichen:

2 EL passierte

Marillenmarmelade

1 EL Wasser

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

Weiß mit Vanille-Geschmack

Dr. Oetker Back- & Speisefarben
grün

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

ca. 8 Mini-Butterkeks



Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. **Nach ca. 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem befetteten spitzen Messer mittig ca. 1 cm tief einschneiden.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 65 Minuten

Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Min. in der Form überkühlen lassen.

3 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser 1-mal aufkochen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

4 Zum Glasieren und Bestreuen:

Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen und mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton grün anfärben. Die Glasur beliebig auf dem Kuchen verteilen und vor dem Anziehen mit Streudekor bestreuen.

5 Mit einem Messer der Länge nach Vertiefungen in den Kuchen schneiden. Die Kekse als Schuppen und die Kopf- und Schwanzschablone in den Kuchen stecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Als Rückenflossen können statt der Kekse auch Schokotäfelchen oder Schokoladenstücke eingesteckt werden.

