

Mäuse-Marmorkuchen

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Öl-Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
⅙ l Speiseöl
⅙ l Wasser
4 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
2 EL Backkakao

Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade
1 EL Wasser

Zum Glasieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
60 ml flüssiges Schlagobers

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
120 g Modelliermarzipan geschälte, halbierte Mandeln
Dr. Oetker Streudekor Rosa Mix
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Öl-Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Öl und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 2/3 der Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) füllen. Die übrige Masse mit Kakao verrühren, daraufgeben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Marmelade mit Wasser unter Rühren kurz aufkochen. Den erkalteten Gugelhupf damit bestreichen und auf ein Kuchengitter geben.



4 Zum Glasieren:

Die Glasur mit Schlagobers verrühren und den Gugelhupf damit glasieren.

5 Zum Dekorieren:

Den Gugelhupf mit Streuseln bestreuen. Aus Marzipan Mäuse formen. Für Käsescheiben Marzipan ausrollen, zuschneiden, Löcher ausstechen und auf den Gugelhupf geben. Die Mandeln als Ohren in die Mäuse stecken. Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und die Zuckerperlen als Augen und Nasen damit ankleben. Die Pupillen mit Glasur aufspritzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 100 g flüssige Dr. Oetker Glasur Weiße Schoko-Geschmack und 100 g flüssige weiße Kuvertüre verrühren. Den Gugelhupf damit glasieren und mit Dr. Oetker Haselnuss-Krokant bestreuen.

