


# Marmorkuchen mit Häschen

15 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Marmor-Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Marmor Muffins  
1/8 l Speiseöl  
75 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
1 EL Milch  
25 g Kakaomischung (in der Pkg. enthalten)

### Zum Bestreichen:

3 EL Marillenmarmelade  
1 EL Wasser

### Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke  
80 g weißer Rollfondant  
Backkakao  
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (weiß und dunkel)  
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Rübli (zur Saison erhältlich)

## 1 Marmor-Masse:

Die Backmischung mit Öl, Milch und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Hälfte der Masse in eine befettete, bemehlte Kastenform (11 x 25 cm) füllen.

## 2 Milch und Kakaomischung mit der übrigen Masse verrühren und auf die helle Masse geben. Mithilfe einer Speisegabel durch die Teigschichten ziehen, damit eine Marmorierung entsteht.

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

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## 3 Zum Bestreichen:

Marillenmarmelade und Wasser aufkochen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

**4** Zum Verzieren:

Die Fondant-Decke etwas nachrollen und den Kuchen damit eindecken.

Für die Häschen etwas vom weißen Rollfondant zur Seite geben. Den übrigen Rollfondant mit Kakao einfärben, den geteilten Osterhasen formen und mit den Marzipan-Rüblis am Kuchen anbringen. Aus dem zur Seite gegebenen weißen Rollfondant und Zuckerschrift die Häschen ausfertigen.