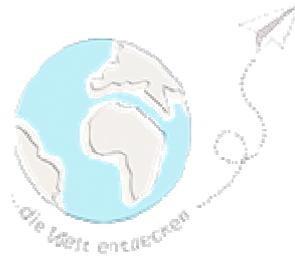


MIT KINDERAUGEN

Marmor Kicker Kuchen



Für eine Kastenform & Dekoration

Zeit 70 bis 80 Min

Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 4 Eier
- 1/2 Tüte Backpulver
- 2 TL Backkakao
- 1/8 bis 1/4 L Milch

Für die Dekoration

- 150 bis 200 g Kuvertüre
- 10 Gummibärchen
- 6 Schaschlikspieße
- grüne Lebensmittelfarbe (z.B. Wilton)
- grüne Drachenzunge (z.B. Hirschler)
- 18 weiße Mini Marshmallows
- Dekor Schrift in weiß und braun
- Marzipanrohmasse



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker mit einem Handrührer verrühren. Eier trennen und zunächst nur die Eigelbe hinzufügen.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Eigelb-Mischung sieben. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Ist der Teig zu fest, gibst du etwas Milch hinzu. Lege ein Blatt Backpapier in die Form und fülle Hälfte des Teiges ein.

In den restlichen Teig mischt du den Backkakao und gibst diesen Teig auf den hellen Teig. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teige gehen.

Für ca. 45 bis 60 Min in den Ofen. Nach 45 Min mit Holzstäbchen testen. Bleibt kein Teig mehr kleben, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Gummibärchen und auf die Spieße schieben und am Ende auf jeder Seite ein Marshmallow setzen. Auf sechs der Mini Marshmallows mit der braunen Dekor Schrift die jeweils zwei Mal die Zahlen eins bis drei schreiben.

Aus dem Kuchen ein großes Stück herausschneiden. Das wird das Fussballfeld. Vom Marzipan ein Stück abbrechen. Mit einem Handschuh grün einfärben. Das Marzipan zwischen zwei Stücke Backpapier legen und vorsichtig ausrollen und dann in die ausgeschnittene Fläche legen.

Von der grünen Drachenzunge schneidest du zwei Stücke ab. Kleb diese als Tor an den Kuchen. Mit der weißen Dekor Schrift malst du die Tor- und Mittelfeldlinien auf. Die restliche Drachenzunge schneidest du in zwei schmale Stücke und legst sie auf jeweils eine Seite bom Kuchen. darauf kommen jeweils drei Marshmallows mit den Zahlen eins bis drei. Lege die Schaschlikspieße drauf und fertig.

Happy Baking!

