



Erdbeer-Marmor-Kuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
etwas Fett

Teig:

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

Belag:

150 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
150 g Joghurt
etwa 750 g Erdbeeren

Guss:

250 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix mit Erdbeer Geschmack

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

Teig:

Teig nach Packungsanleitung zubereiten und nach Packungsanleitung (Punkt 2)
in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Minuten

Springformrand entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden abnehmen und Gebäck erkalten lassen.

Papier vorsichtig abziehen. Boden umdrehen, auf eine Tortenplatte legen und einen gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.

Belag:

Erdbeeren waschen, putzen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, jedoch mit 150 ml Milch und 150 g Joghurt, zubereiten und auf den Boden streichen. Erdbeeren auf die Creme setzen.

Guss:

Tortenguss mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Erdbeeren damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

Tortenring lösen und entfernen.