





# Kinder-Party-Kuchen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

## All-in-Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen

150 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

3 geh. EL Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 EL Milch

etwa 16 Waffelbecher

## Zum Verzieren:

etwa 2 EL bunte Schokolinsen  
Dr. Oetker Zuckerschrift

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 All-in-Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Eier und 100 ml Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt das Konfetti unterrühren. Etwa 3/4 des Teiges in die Springform füllen. Teig in der Springform glatt streichen.

## 3 Den restlichen Teig nach Packungsanleitung mit 1 EL Milch und Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) anrühren. Die Waffelbecher gleichmäßig in den Teig, bis auf den Boden der Springform drücken, und mit Kakaoteig füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 4 Verzieren:

Kuchen lösen und auf eine Tortenplatte umsetzen. Mit Zuckerschrift einige Schokolinsen auf den dunklen Teig kleben.