



## Rezeptvorschlag

### Marmorkuchen-Gugelhupf als Kürbis zu Halloween

(Quellen: Rezept von [www.oetker.de](http://www.oetker.de); Dekoidee von [www.saraokla.com](http://www.saraokla.com) )

#### Ihr braucht:

- Gugelhupfform Ø 18 cm von Wenco\*
- 100 g Marzipan Rohmasse
- Lebensmittelfarben grün, rot und gelb
- 250 g Puderzucker
- 2 TL Backkakao
- **\*Alternativ: Muffinsform**

#### Außerdem:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 gestr. TL Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- etwas Milch (2 EL), Paniermehl & Orangensaft

**Zubereitung:** Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Form fetten, mit Paniermehl bestäuben. Butter cremig rühren, nach & nach Zucker, Vanillezucker & 1 Prise Salz dazu. Eier einzeln je ½ Min. unterrühren. Mehl & Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterheben. Teig halbieren, 1 Teil mit Kakao einfärben. Hälfte des hellen Teigs in Form füllen, Hälfte des dunklen Teigs darauf verteilen, mit Gabel Spiralen ziehen. Kuchen **im unteren Drittel (!)** 50 Min. backen, 10 Min. abkühlen lassen, aus Form lösen. Zweiten Gugelhupf backen. Marzipanmasse grün einfärben, Kürbisstiel formen. Kuchen begradigen, einen umdrehen, anderen darauf setzen, Loch mit Resten füllen. Orangensaft mit Puderzucker, roter & gelber Lebensmittelfarbe verrühren, über Kürbis verteilen, Stiel aufsetzen.