

Briketts à la Dr. Oetker

etwa 32 Stück

Für die Fettpfanne:

etwas Fett

Rührteig:

150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
400 g Zucker
6 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
150 ml Milch

Guss:

400 g Zartbitterschokolade
500 ml Milch
130 g Zucker
250 g Butter

Außerdem:

etwa 500 g Kokosraspel



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Die Fettpfanne fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Öl und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Jedes Ei etwa ½ Min. untermischen. Mehl mit Backin mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch untermischen. Teig in der Fettpfanne verteilen und glatt streichen. Fettpfanne in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen nach dem Backen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Schokolade klein hacken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Schokolade zufügen und so lange untermischen, bis sie sich vollständig gelöst hat. Zucker und Butter ebenfalls in der warmen Masse so lange untermischen, bis beides gelöst ist.

4. Gebäckplatte in Rechtecke von etwa 8 x 4 cm schneiden. Jedes "Brikett" einzeln mit Hilfe von 2 Gabeln ganz in den Guss tauchen, etwas abtropfen lassen, sofort in Kokosraspeln wälzen, gut andrücken und auf einem Kuchenrost trocknen lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 27 g, Kh: 33 g, kJ: 1.663, kcal: 397