

Flecken-Kuchen

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
50 g Kokosraspel
1 Backm. Dr. Oetker Schoko Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Guss:

etwa 1 TL Kokosraspel



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Kastenform fetten. Backofen vorheizen. Crème légère mit den Kokosraspeln verrühren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Backmischung in eine Rührschüssel geben und Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. 1/3 Teig in der Form glatt streichen. Die Hälfte der Kokoscreme kleckweise darauf geben. Darauf wieder 1/3 Teig verstreichen, die übrige Kokoscreme kleckweise darauf verteilen und zum Schluss den übrigen Teig darauf verstreichen.

4. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwa 1 Std. abkühlen lassen.

5. Guss: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, den Glasur-Beutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, aufschneiden, die Glasur auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kokosraspel in "Flecken" auf dem Guss verteilen. Den Kuchen kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 22 g, kJ: 1.091, kcal: 247