

Marmorierter Puddingkuchen (Ø 26 cm)

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
120 g Zucker
750 ml Milch
100 g Zartbitterschokolade
3 Be. Dr. Oetker Crème légère (je 150 g)

Belag:

etwa 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
250 ml Mandarinsaft (aus der Dose), evtl. mit Wasser ergänzt
30 g Zucker



1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten.

3. Füllung: Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, **aber mit** nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Pudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Crème légère unter den Pudding rühren. Unter 1/3 der Puddingcreme die geschmolzene Schokolade rühren.

4. Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den

Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht. Den hellen Pudding in die Springform füllen und glatt streichen. Den dunklen Pudding darauf geben, glatt streichen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster ziehen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Backofen ausschalten und bei offener Backofentür den Kuchen noch 10 Min. stehen lassen. Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Belag: Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Mandarinspalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit** Mandarinsaft und Zucker, zubereiten und auf der Tortenoberfläche verteilen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 19 g, Kh: 59 g, kJ: 1.828, kcal: 437

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.