

## Ufo-Kuchen

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
80 g Zucker  
400 ml Wasser

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
60 ml Orangensaft

### Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker Zuckerstreusel



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Statt Götterspeise Himbeer-Geschmack können Sie auch Waldmeister-Geschmack verwenden.

**1. Götterspeise:** Götterspeise mit nur 80 g Zucker und 400 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und in eine Schüssel (Ø etwa 20 cm) geben. Götterspeise mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**2.** Boden der Springform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**3. Teig:** Backmischung in eine Rührschüssel geben. Teig nach Packungsanleitung zubereiten, **aber statt** mit Milch mit Orangensaft. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4.** Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

**5. Glasur:** Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen. Glasur nur am Rand und am Rand auf der Oberfläche verteilen, so dass die Mitte für die Götterspeise frei bleibt. Sofort den Rand mit Süßigkeiten verzieren und die Glasur fest werden lassen.

**6.** Die Götterspeise am Rand vorsichtig mit einem kleinen Messer lösen und in die Mitte des Kuchens stürzen. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 12 g, Kh: 30 g, kJ: 1.009, kcal: 240

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