

## Schokoladen-Kakao-Kuchen

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
etwas Fett

### Rührteig:

100 g Vollmilchschokolade  
150 g weiche Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Kakao  
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen  
100 ml Milch

### Tränke:

125 ml Milch  
2 TL Kakaotränkepulver

### Belag:

2 EL weiche Nuss-Nougat-Creme  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt  
Schokoladenornamente , z. B. Tiermotive

**1. Vorbereiten:** Für den Teig die Schokolade hacken. Das Backblech fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Schokolade unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

**3. Tränke:** Sofort nach dem Backen Milch mit Kakao verrühren und den heißen Kuchen mit dem Kakao mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4. Belag:** Nougat-Creme leicht erwärmen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nougat-Creme so unter die Sahne rühren, dass eine Marmorierung entsteht. Sahne auf dem Boden verstreichen und mit Mandeln und Schokoladenornamenten verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 26 g, Kh: 28 g, kJ: 1.575, kcal: 376

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Die Schokolade vor dem Hacken gut kühlen.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!