

## White Russian

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Alufolie

### Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
3 EL Dr. Oetker Kakao  
75 ml Kaffeelikör  
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



### Belag:

500 g kalte Schlagsahne  
100 ml Wodka  
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Vanille-Geschmack  
25 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

### Außerdem:

1 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
50 ml Wodka (4 EL)  
50 ml Milch (4 EL)  
2 TL Zucker

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten. 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 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und mit dem Kaffeelikör in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Raspelschokolade aufstreuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Belag:** Sahne und Wodka in eine Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann auf höchster Stufe **etwa 3 Min.** cremig aufschlagen. Etwa 4 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) geben und beiseitelegen. Übrige Creme auf dem Boden glatt streichen.

**4.** Mit der Creme aus dem Spritzbeutel dekorativ Quadrate auf die Creme

spritzen. Raspelschokolade dazwischen streuen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wodka, Milch und Zucker vermischen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 Esslöffel der Flüssigkeit mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Flüssigkeit verrühren, dann in die gespritzten Quadrate gießen. Kuchen mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 17 g, Kh: 27 g, kJ: 1.254, kcal: 299

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

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