

Berg und Tal für Kinder

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Zartbitterschokolade
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Guss:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

Außerdem:

bunte Schokolinsen



etwa 16 Stück



gelingt leicht



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

Tipp:

- Ohne Guss und Garnierung lässt sich der Kuchen prima einfrieren.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette den Boden einer Springform und lege sie mit Backpapier aus. Heize den Backofen vor. Reibe die Schokolade fein.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mische das Mehl mit Backin und siebe es in eine Rührschüssel. Gib alle übrigen Zutaten – bis auf die Schokolade und die Mandeln – hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig.

3. Zuletzt hebst du vorsichtig die Schokolade und die Mandeln unter, gibst den Teig in die vorbereitete Springform und streichst ihn glatt. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 35 Min.

4. Nach dem Backen löst und entfernst du den Springformrand und lässt den Boden dann auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten. Ziehe nun das Backpapier ab, schneide von dem Gebäck einen "Halbkreis" von etwa 1/3 ab, so dass du zwei unterschiedlich große Teile erhältst. Aus dem größeren Teil schneidest du mit Hilfe einer Untertasse an der Schnittfläche einen kleinen Halbkreis aus. Nun hast du eine "Brücke und zwei "Berghügel".

5. Guss: Zerteile die Kuvertüre in grobe Stücke und lass sie im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Lass die Kuvertüre etwas abkühlen und bestreiche dann damit Brücke und Berghügel mit einem Pinsel.

6. Verziere nun Brücke und Berghügel mit Schokolinsen, so lange der Guss noch nicht fest ist.



Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 27 g, kJ: 1.232, kcal: 295