

Flecken-Kuchen für Kinder

Für die Kastenform (25 x 11 cm):
etwas Fett

Rührteig:

1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
50 g Kokosraspel
1 Backm. Dr. Oetker Schoko Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Guss:

etwa 1 TL Kokosraspel



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

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

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Kastenform. Heize den Backofen vor. Verrühre Crème légère mit den Kokosraspeln.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Gib die Backmischung in eine Rührschüssel und füge Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig.

3. Streiche 1/3 Teig in der Form glatt. Gib die Hälfte der Kokoscreme kleckweise darauf. Verstreiche darauf wieder 1/3 Teig, verteile die übrige Kokoscreme kleckweise darauf und zum Schluss verstreiche den übrigen Teig darauf.

4. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Min.

Lass den Kuchen 10 Min. in der Form stehen. Löse ihn dann aus der Form und lass ihn auf einem Kuchenrost etwa 1 Std. abkühlen.

5. Guss: Bringe Wasser in einem Topf zum Kochen. Nimm es vom Herd, lege den Glasurbeutel (liegt der Backmischung bei) hinein und lass ihn etwa 10 Min. darin liegen. Trockne den Beutel ab, schneide ihn auf, gib die Glasur auf den Kuchen und verstreiche sie mit einem Messer. Verteile die Kokosraspel in "Flecken" auf dem Guss. Stelle den Kuchen kalt, bis die Glasur fest ist.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 22 g, kJ: 1.091, kcal: 247