

# Blechkuchen mit Schokostückchen

Ein saftiger heller Brownie mit weißer Schokolade - Mit diesem schnellen Blechkuchen mit Schokostückchen Rezept sind Blondies einfach selbst gemacht.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für eine rechteckige Springform  
(18 x 28 cm):**

Backpapier

## All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Back mich  
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen &  
Vollmilchschoko  
175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Msp. Salz  
2 Eier (Größe M)

## Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie backe ich einen Blechkuchen mit Schokolade?:

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Springform mit Backpapier auslegen. 2 EL Back mich für die Verzierung abnehmen und beiseitestellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen, alle Zutaten, außer Back mich, hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Back mich kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Blechkuchen verzieren:**

Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und anschließend über den Kuchen sprengeln. Sofort im Anschluss Backmich aufstreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann auch Dr. Oetker Backmich Haselnuss, Karamell & Schoko verwendet werden.

