

Bounty®-Kuchen

Dieser leckere Bounty®-Kuchen vom Blech besticht durch einen saftigen Schoko-Rührteig, eine sahnige Kokos-Creme und knackige Glasur. Unglaublich lecker.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen

Fett

Kokos-Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver

Sahne-Pudding

80 g Zucker

500 ml Milch

400 ml Kokosmilch

200 g Kokosraspel

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

5 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

40 g Dr. Oetker Kakao

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

125 ml Milch

Schokoladen-Glasur:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

75 g Butter

Zum Verzieren:

etwa 10 Bounty®

etwa 3 EL Kokoschips

Wie backe ich einen Bounty®-Kuchen vom Blech?:

① Vorbereiten:

Für die Kokos-Creme vorab den Pudding kochen: Puddingpulver mit dem Zucker und etwa 10 EL der Milch verrühren. Übrige Milch mit Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Kokosraspel unterrühren. Den heißen Pudding in eine Rührschüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Kokos-Creme zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne vorsichtig unter den kalten Pudding rühren. Die Kokos-Creme auf dem Boden verstreichen und etwa 1 Std. kalt stellen.

④ **Schokoladen-Glasur zubereiten:**

Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Die Glasur darf nicht zu heiß sein, evtl. etwas abkühlen lassen. Die Schokoladen-Glasur vorsichtig auf der gut gekühlten Kokos-Creme verstreichen.

⑤ **Bounty®-Kuchen verzieren:**

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Bountys® mit einem scharfen Messer schräg halbieren. Den Bounty®-Kuchen damit dekorativ belegen und mit den Kokoschips bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Creme lässt sich der Blechkuchen gut einfrieren.

