





# Flecken-Kuchen

Ein schokoladiger Rührkuchen mit einer Kokoscreme für Kinder.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett

### Rührteig:

150 g Dr. Oetker Crème légère

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

## Wie backe ich einen Flecken-Kuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Kastenform fetten. Backofen vorheizen. Crème légère mit den Kokosraspeln verrühren.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben und Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 3 1/3 Teig in der Form glatt streichen. Die Hälfte der Kokoscreme kleckweise darauf geben. Darauf wieder 1/3 Teig verstreichen, die übrige Kokoscreme kleckweise darauf verteilen und zum Schluss den übrigen Teig darauf verstreichen.



- 4 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwa 1 Std. abkühlen lassen.

- 5 **GUSS:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, den Glasur-Beutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, aufschneiden, die Glasur auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kokosraspel in "Flecken" auf dem Guss verteilen. Den Kuchen kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

