





# Fliesen Kuchen

Ein toller Kuchen mit Butterkekse und Pudding für Kinder.

etwa 25 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen  
Fett

### All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml Milch

### Puddingbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver  
80 g Zucker  
1 l Milch

### Sahnebelag:

600 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
etwa 25 Butterkekse  
Dr. Oetker Zuckerschrift  
Süßigkeiten, z. B. Gummibärchen, Zuckerfiguren, Schokolinsen

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Kuchen auf dem Blech, in dem Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Puddingbelag zubereiten:**

Aus Puddingpulver, 80 g Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Pudding noch heiß auf den Kuchen streichen und erkalten lassen.

**4 Verzieren:**

Kuvertüre grob hacken und mit dem Speiseöl im Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Butterkekse jeweils ein Rechteck auftragen, so dass der Rand frei bleibt und fest werden lassen. Mit Süßigkeiten und Dekorartikeln verzieren, evtl. mit Zuckerschrift festkleben.

**5 Sahnebelag zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Kakao steif schlagen. Sahne auf dem Puddingbelag verstreichen. Vor dem Servieren die verzierten Butterkekse nebeneinander auflegen, dabei zwischen den Keksen Abstand zum Schneiden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie keinen Backrahmen haben, backen Sie den Kuchen in einer Fettpfanne.
- Statt mit Schokoladen-Pudding können Sie den Kuchen auch mit Vanille-Pudding zubereiten.

