







# Gebäckblüte mit Variationen

Lockerer Schokoladenkuchen aus der Sonnenblumenform

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Portionsform fetten. Backofenrost auf die Arbeitsfläche legen und die Form daraufstellen. Kuvertüre fix grob hacken. Backofen vorheizen.

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Kuvertürestücke hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Kuvertürestücke unterheben. Teig in der Form verteilen und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Kuchen 10 Min. stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Verzieren:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen, mit einem Teelöffel auf die Gebäckstücke geben. Schokostreusel darauf verteilen und die Kuvertüre fest werden lassen.

### Zutaten:

**Für die Portionsform Sonnenblume:**  
Fett

### All-in-Teig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch  
etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)  
3 Eier (Größe M)

### Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Vollmilch  
Schokoladenstreusel





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Kuvertürestücke 75 g klein gewürfelte Trockenfrüchte, z. B. Aprikosen, Ananas oder 50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien in den Teig geben. Für den Guss kann auch 75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter verwendet werden.

