



# Geburtstags-Überraschungs-Kuchen

Leckerer Rührkuchen mit Schokolade, Pistazien und Mandarinen.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Wie backe ich einen Geburtstagskuchen mit Überraschung?:

## 1 Vorbereiten:

Pistazien, bis auf 1 EL, fein hacken oder mahlen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kastenform fetten und mehlen. 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, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig dritteln.

## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

225 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Überraschung 1:

1 EL Milch  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

### Überraschung 2:

50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

### Überraschung 3:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Dr. Oetker Kakao



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Unter ein Drittel Teig die fein gehackten Pistazien rühren. Unter das zweite Drittel **75 g Mandarinen** rühren. Unter das letzte Drittel Milch, Kakao und Schoko-Tröpfchen rühren. Zuerst den Schokoteig in die Form füllen und so verstreichen, dass eine Kuhle entsteht. In die Kuhle den Pistazienteig füllen und glatt streichen. Den Mandarintesteig darüber glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 65 Min.**

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

- 4 **Verzieren:**  
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Mit übrigen Mandarinen, Pistazien und etwas Kakao verzieren. Die Happy-Birthday-Kerzen in den Kuchen stecken.

