





# Kasparkuchen

Schokoladen-Torte mit cremiger Schokoladen-Puddingfüllung und Rum-Rosinen.

etwa 10 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier  
Fett

### Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter  
6 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
100 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Eigelb (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Galetta Cremepudding-Pulver  
Schokolade  
400 ml Milch  
100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

### Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Geschmolzene Kuvertüre, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelbe nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Boden mit Backpapier von dem Backblech vorsichtig lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 3 Aus der Kuchenplatte 2 runde Böden (Ø knapp 20 cm) ausschneiden. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen.
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Galletta Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch**, zubereiten. 3 EL von dem Pudding auf dem unteren Boden verstreichen. Den anderen Boden auflegen und leicht andrücken.
- 5 Kuchenreste vom Ausschneiden zerbröseln. 1 EL von den gehobelten Mandeln zum Verzieren beiseitenehmen. Übrige Mandeln mit dem übrigen Pudding, Kuchenbröseln und den Rum-Rosinen verrühren. Diese Masse kuppelförmig auf den oberen Boden streichen und leicht andrücken. Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Die Torte mit Kakao und den Mandeln bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Mandeln vorher rösten.

