


Kleiner Ottilienkuchen

Ein fester Kuchen mit Zitronat, Schokolade und Mandeln.

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Zitronat fein würfeln und die Schokolade klein schneiden. 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, Vanillin-Zucker und Rum-Aroma zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Gustin und Backin mischen, sieben und portionsweise mit den Mandeln unterrühren. Zuletzt Zitronat und Schokolade untermischen. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.

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

3 Guss:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Kuchen damit überziehen und fest werden lassen.

Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

40 g Zitronat
40 g dunkle Schokolade
150 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Mandeln

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter