

Marmorierter Puddingkuchen (Ø 28 cm)

Ein fruchtiger Mandarinen-Puddingkuchen für jeden Tag

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Knetteig:

220 g Weizenmehl

30 g Dr. Oetker Kakao

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Bourbon-Vanille

120 g Zucker

750 ml Milch

100 g Zartbitterschokolade

3 Be. Dr. Oetker Crème légère

Belag:

etwa 350 g Mandarinen

(Abtropfgew.)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

30 g Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten.

3 Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, **aber mit nur 750 ml Milch**, einen Pudding kochen. Pudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Crème légère unter den Pudding rühren. Unter 1/3 der Puddingcreme die geschmolzene Schokolade rühren.

- 4 Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht. Den hellen Pudding in die Springform füllen und glatt streichen. Den dunklen Pudding daraufgeben, glatt streichen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster ziehen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Minuten

Backofen ausschalten und bei offener Backofentür den Kuchen noch 10 Min. darin stehen lassen. Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Belag:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 250 ml abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Mandarinenpalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit** Mandarinenflüssigkeit und Zucker, zubereiten und auf der Tortenoberfläche verteilen.