

Oreo®-Kuchen vom Blech

Der schokoladige Boden des Oreo®-Kuchens wird abgerundet von einem Sahne-Frischkäse-Belag mit knusprigen Oreo®-Keks.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (etwa 40 x 30 cm):

Fett

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g Weizenmehl
100 g Dr. Oetker Kakao
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier (Größe M)

Oreo®-Belag:

32 Oreo®-Kekse (etwa 360 g)
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 gestr. EL Zucker
400 g Doppelrahm-Frischkäse
250 g Speisequark (Magerstufe)
4 EL Zitronensaft

Wie mache ich ganz einfach einen Oreo®-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre für den Teig klein hacken. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Kuvertürestückchen unter den Teig heben. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 23 Min.

3 Kuchen auf dem Blech einem Kuchenrost auskühlen lassen.



4 Oreo®-Belag zubereiten:

Oreo® Kekse mit einem Messer grob zerkleinern. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Frischkäse mit Ouark und Zitronensaft in einer Rührschüssel glatt rühren, Sahne und 2/3 der Oreo®-Kekse unterheben. Den Belag gleichmäßig auf den Boden streichen. Oreo®-Kuchen bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

5 Vor dem Servieren die restlichen Oreo®-Kekse auf dem Oreo®-Kuchen vom Blech verteilen.

