

# Pinos Freundschaftskuchen für Lolo

Ein leckerer Schokoladen-Mandel-Kuchen für den nächsten Kindergeburtstag

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Gugelhupf  
175 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch  
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen oder -raspel

### Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade  
Fruchtgummibären

## Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

### 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette zunächst die Gugelhupfform und heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

**Heißluft etwa 150 °C**

### 2 Teig:

Gib jetzt die Backmischung in eine Rührschüssel, füge weiche Margarine oder Butter, Eier, Milch und Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) hinzu. Verarbeite alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig. Rühre nun die Mandeln kurz unter. Zuletzt hebst du mit einem Teigschaber vorsichtig die Schoko-Tröpfchen oder -raspel unter.

### 3 Fülle den Teig in die Gugelhupfform und streiche ihn glatt.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unten**

**Backzeit: etwa 55 Min.**

- 5 Lass den Kuchen 10 Min. in der Form stehen. Löse ihn dann aus der Form und lass ihn auf einem Kuchenrost erkalten.

- 6 **Verzieren:**

Zerkleinere die Schokolade grob und schmelze sie im Wasserbad bei schwacher Hitze. Überziehe den Kuchen damit und garniere ihn mit Fruchtgummibären.

