

Schichtkuchen

Saftiger Schichtkuchen mit Schokolade überzogen - Schichtkuchen Rezept vom Blech einfach backen.

14 - 28 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Backpapier

Fett

Rührteig:

2 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

3 EL Rum

125 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

Glasur:

etwa 100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie backe ich Schichtkuchen?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und nur den Boden mit Backpapier belegen. **Backofengrill auf etwa 200°C** vorheizen. Beachten Sie auch die Herstellerangaben.

2 Rührteig zubereiten:

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3 Etwa 2 EL Teig gleichmäßig mit einem kleinen Teigschaber auf dem Boden der

Kastenform verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Der Abstand zwischen Grill und Teigschicht sollte etwa 20 cm betragen.) und die Teigschicht **hellbraun** grillen. **Grillzeit pro Schicht: 2-3 Min.**

Einschub: Mitte



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Form aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder 2 EL Teig vorsichtig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.
- 5 Den fertigen Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen in Würfel (je 4 x 3 cm) schneiden. Für Dreiecke die Würfel diagonal halbieren.
- 6 **Glasur:**
Kuvertüre fix zusammen mit dem Speiseöl im Wasserbad schmelzen und die Stückchen damit teilweise überziehen oder mit einem Teelöffel auf der Oberfläche verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 1 Woche lagern.
- Die Kuchenstückchen lassen sich auch mit weißer Kuvertüre überziehen.

