

Schokinokuchen, fettreduzierte Variante

Ein saftiger Rührkuchen mit Quark zur Kaffeezeit.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Die Kastenform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier, Milch und Quark hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoladenflocken (liegt der Backmischung bei) gleichmäßig untermischen. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwa 1 Std. abkühlen lassen.

3 Glasieren:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasur-Beutel (liegt der Backmischung bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, aufschneiden. Glasur auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist.

Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino-Kuchen
50 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
50 ml Milch (1,5 % Fett)
100 g Speisequark (Magerstufe)