

# Schokinokuchen für Die Maus

Dieser Geburtstagskuchen mit Schoko-Tröpfchen und Schokoladenüberraschung wird von allen kleinen und großen Fans der Maus gerne vernascht.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

225 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
5 Eier (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen  
100 g Schogetten® Joghurt-Erdbeer

### Schokoladenguss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

## Wie backe ich einen Geburtstags-Kastenkuchen?:

### ① Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schoko-Tröpfchen kurz auf niedrigster Stufe unter den Teig rühren. 2/3 des Teiges in die Form füllen und glatt streichen. Schokoladenstückchen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Schokinokuchen 10 Min. in der Kastenform stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ **Schokoladenguss zubereiten:**

Kuvertüre klein hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre über den Schokinokuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Schokoladenguss etwas anziehen lassen und dann mit Schokoladenstückchen, Dekor-Konfetti und nach Belieben mit Kerzen ausdekorieren. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Dekor ist der Schokinokuchen für Die Maus einfriertgeeignet.

