

Schoko-Zahlen-Kuchen

Ein schokoladiger Kuchen mit Cranberrys und süßer Geburtstagszahl dekoriert.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Teig:

125 g Cranberrys (Abtropfgew.)

1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier (Größe M)

100 ml Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Wie backe ich einen Schoko-Zahlen-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Cranberrys auf einem Sieb abtropfen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Cranberrys unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Glasur zubereiten:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten und aufschneiden, Glasur auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

4 Verzieren:

Mit Hilfe einer Schablone oder frei Hand eine beliebige Zahl mit Hilfe eines Messers in den Kuchen ritzen. Mit dem Messer und/oder einem kleinen Löffel die Zahl vorsichtig aushöhlen. In die Vertiefung den Gebäckschmuck verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann ohne Glasur und Verzierung gut eingefroren werden.

