

# 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

## 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. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig 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 Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**3 Glasur zubereiten:**

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Schokokuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel (liegt der Backm. bei) hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, gut 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.

