

Smarties®-Kuchen

Der Smarties® Kuchen ist ein echter Trend. Mit saftigem Schokokuchen, Schokoglasur und bunten Smarties® kommt er nicht nur auf Kindergeburtstagen super an.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Rührteig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
200 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
2 EL Dr. Oetker Kakao
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter oder Vollmilch
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
etwa 75 g Smarties® und Mini-
Smarties®

Wie backe ich einen Smarties®-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Kuvertüre und Butter oder Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig rühren. Die abgekühlte Butter-Kuvertüre-Mischung hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Nach dem Backen den Springformrand lösen und entfernen. Den Schokoladenkuchen mit dem Backpapier vom Springformboden auf einem Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Smarties®-Kuchen verzieren:

Den Kuchen vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte legen. Kuvertüre und Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, gut verrühren und etwas abkühlen lassen. Die Schokolade auf dem Kuchen verstreichen. Die Smarties® auf dem noch feuchten Schokoladenguss verteilen und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Smarties®-Kuchen mit Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre zubereiten.
- Der Schokoladenkuchen kann ohne Verzierung eingefroren werden.
- Für einen Geburtstag den Kuchen mit Kerzen dekorieren.

