

# Glasierter Schoko-Blech Kuchen

etwa 70 Portionen  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

360 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
200 g gesiebter Staubzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
6 Eier (Größe M)  
150 ml flüssiges Schlagobers  
160 g Joghurt

### Zum Unterrühren:

2 EL Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

### Zum Bestreichen:

200 g passierte  
Marillenmarmelade

### Zum Glasieren:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Weiß mit Vanille-Geschmack  
100 g flüssige weiße Kuvertüre

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß  
mit Vanille-Geschmack  
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

## 1 All-in-Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren. Die Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren.

## 2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## 3 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Kuchen mit Marmelade bestreichen.

## 4 Zum Glasieren:

Die Glasur erwärmen, mit Kuvertüre verrühren und den Kuchen damit glasieren. Die Glasur mit einem warmen trockenen Messer in Stücke einteilen.



- 5 Zum Dekorieren:  
Das Dekor mit Glasur beliebig auf den eingeteilten Kuchenstücken anbringen.

