



Kuchen am Stiel

12 Stück  aufwändig  bis zu 90 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

110 g glattes Mehl
120 g Zucker
40 g Backkakao
½ KL Dr. Oetker Backpulver
½ KL Dr. Oetker Natron
2 Eier (Größe M)
⅓ l raumwarme Milch
70 ml Sonnenblumenöl
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
110 ml heißes Wasser

Joghurt-Mischung zum Unterrühren:

1 KL weiche Butter
1 EL Joghurt
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 KL gesiebter Staubzucker

Zum Dekorieren:

100 g Dr. Oetker Ruby Couverture Drops
200 g Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver, Natron und Kakao vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker dazugeben. Ei mit Öl, Milch und Vanille Paste versprudeln, zur Mehlmischung geben und mit dem Kochlöffel verrühren. Das heiße Wasser dazugeben und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht (die Masse ist recht flüssig). Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Der Kuchen ist fertig gebacken, wenn sich die Oberfläche fest anfühlt. **Backprobe empfohlen:** Bleibt Masse am Holzstäbchen kleben, den Kuchen zurück ins Backrohr geben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten

2 Joghurt-Mischung zum Unterrühren:

Die Zutaten glatt rühren. Den erkalteten Kuchen zerbröseln und mit der Joghurt-Mischung zu einer weichen Masse verrühren. Ist die Masse zu fest, noch 1 EL Joghurt unterrühren.



Förmchen aus Silikon für Eis am Stiel mit erwärmten Glasuren auspinseln und mit Hilfe eines Eisstiels die Glasuren aus den Öffnungen entfernen. Die Förmchen kurz in die Kühlung stellen, bis die Glasuren ausgehärtet sind. Den Vorgang wiederholen. Die Masse in die Förmchen füllen und nach oben hin ca. 2 mm frei lassen. Die Masse mit Glasur verschließen. Die Förmchen kalt stellen, bis die Glasur angezogen ist.

Zum Dekorieren:

Die Kuchen am Stiel aus dem Förmchen lösen und die Eisstiele in die Kuchen stecken. Die Kuchen am Stiel jeweils in die übrigen Glasuren tauchen und vor dem Anziehen der Glasuren beliebig mit Streudekor und Mini-Marshmallows bestreuen.

