

Lavakuchen

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streusel:

- 100 g gehackte Nüsse nach Wahl (3/4 Becher)
- 250 g glattes Mehl (1 + 1/2 Becher)
- 1/2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 2 EL gemahlener Mohn
- 5 EL Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 125 g Butter
- 100 g klein geschnittene Vollmilchschokolade (3/4 Becher)

All-in-Sandmasse:

- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g gesiebtes glattes Mehl (1 Becher + 4 EL)
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver

Belag:

- 3 geschälte, entkernte Mangos
- 1 EL Zucker

1 Streusel:

Für die Streusel die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem bröseligen Teig verkneten.

2 All-in-Sandmasse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

3 Belag:

Die Mangos klein schneiden, mit Zucker vermischen und auf der Masse verteilen. Die Streusel gleichmäßig darüberstreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

4 Den erkalteten Kuchen in beliebige Stücke schneiden.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Mangos eignen sich auch Marillen sehr gut.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33