



Schokino-Kuchen am Stiel

12 Stück  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Kleine Kuchen:

1 Backmischung Dr. Oetker
Kleine Kuchen Schokino
⅓ l Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
75 ml Milch
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao
Streudekor nach Wahl
12 Eisstiele

1 Kleine Kuchen:

Für die Masse die Backmischung mit Öl, Milch und Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe ca. 2 Min. glatt rühren. Die Schokoladenflocken (in der Packung enthalten) kurz unterrühren.

2 Die Papierförmchen (in der Packung enthalten) auf ein Backblech stellen. Die Masse auf die Förmchen verteilen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohes schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Verzieren:

Die erkalteten Kuchen aus den Förmchen lösen und der Länge nach halbieren. Die Kuchenstücke mit der kurzen Seite ca. bis zur Hälfte in die Glasur tauchen auf ein Backpapier legen und sofort mit Streudekor bestreuen. Je einen Eisstiel in die fertigen Kuchenstücke stecken.