

Schoko-Zahlen-Kuchen

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
125 g abgetropftes Preiselbeerkompott

Zum Glasieren:

kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Sandmasse:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter, Eier und Milch dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. zu einer glatten Masse verrühren. Die Preiselbeeren kurz unterrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

2 Zum Glasieren:

Die Glasur nach Packungsanleitung zubereiten, auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

3 Zum Verzieren:

Mit Hilfe einer Schablone eine beliebige Zahl mit Hilfe eines Messers in den Kuchen ritzen und mit einem kleinen Löffel die Zahl etwas aushöhlen. In die Vertiefung den Gebäckschmuck verteilen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann ohne Glasur und Verzierung gut eingefroren werden.



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