

Schwarz-Weiß-Kuchen

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Min.



Für die Springform (Ø 28 cm mit Rohrboden):

etwas Fett
etwas Weizenmehl
Backpapier

Teig:

100 g Dr. Oetker gehackte Haselnüsse
150 g Trockenobst , gemischt
2 Backm. Dr. Oetker Marmor-Kuchen
300 g weiche Margarine oder Butter
6 Eier (Größe M)
200 ml Milch
4 EL Milch für den dunklen Teig
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

Zum Bestreuen:

Puderzucker
etwas Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden. Springform mit Rohrboden fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Teig:

Backmischungen in eine große Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier sowie 200 ml Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann **3 Min.** auf höchster Stufe verrühren. 2/3 des Teiges in die Rohrbodenform geben und glatt streichen. Mischung mit Kakao, 4 EL Milch und Aroma mit dem restlichen Teig verrühren. Anschließend die Nüsse und Trockenfrüchte kurz unterrühren. Dunklen Teig mittig auf dem hellen Teig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 65 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Rohrboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Kuchen auch ohne Rum-Aroma zubereiten.
- Der Kuchen lässt sich prima einfrieren.