



Karamell-Schokino-Kuchen

Schokoladiger Rührkuchen mit Cashew-Karamell

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

1 Backm. Dr. Oetker Schokino-Kuchen

150 g weiche Margarine oder Butter

3 Stk. Eier (Größe M)

60 ml Milch

Karamell:

150 g Cashewkerne

125 g Zucker

200 g Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Schokoladenflocken (liegen der Backm. bei) gleichmäßig unterrühren. Teig in die Form füllen, glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Minuten

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Karamell:

Cashewkerne hacken und in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Dann auf einem Teller erkalten lassen. Mit einem Kochlöffelstiel Vertiefungen in den Boden drücken. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, dann mit der Sahne ablöschen. Unter Rühren etwas einkochen lassen, dann abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Mit den Cashewkernen bestreuen.

4 Glasur:

Glasur (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit besprenkeln.

