





Schoko-Zahlen-Kuchen

Ein schokoladiger Kuchen mit Cranberrys und süßer Geburtstagszahl dekoriert

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Teig:

1 Gl. Cranberrys (Abtropfgew. je 125 g)
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen
150 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Gebäckschmuck

1 Vorbereiten:

Cranberrys auf einem Sieb abtropfen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

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. Zuletzt die Cranberrys unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Kuchen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Glasur:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen. Beutel abtrocknen, kräftig durchkneten und aufschneiden, Glasur auf den Kuchen geben und mit einem Messer verstreichen. Kuchen kalt stellen, bis die Glasur fest ist.

4 Verzieren:

Mit Hilfe einer Schablone oder frei Hand eine beliebige Zahl mit Hilfe eines Messers in den Kuchen ritzen. Mit dem Messer und/oder einem kleinen Löffel die Zahl vorsichtig aushöhlen. In die Vertiefung den Gebäckschmuck verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

