

# Selterskuchen

Dieser Selterskuchen ist superluftig und locker. Der einfache Kuchen vom Blech ist schnell zubereitet.

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### All-in-Teig:

350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
175 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

### Schoko-Guss:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
200 g Schlagsahne  
3 geh. EL Dr. Oetker Zuckerstreusel

## Wie backe ich einen Selterskuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Puddingpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Schoko-Guss zubereiten:**

Kuvertüre grob hacken. Sahne in einem Topf erhitzen und Kuvertüre darin schmelzen und bis zu einer cremigen Masse verrühren. Sofort auf dem Kuchen gleichmäßig verstreichen und mit Zuckerstreuseln verzieren. Belag fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Selterskuchen lässt sich prima einfrieren.

