

Bounty®-Kuchen

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Kokos-Crème:**

2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
80 g Zucker
5 dl Milch
4 dl Kokosmilch
200 g Kokosraspeln
200 g Rahm, kalt
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Teig:

250 g Butter oder Margarine, weich
150 g Zucker
5 Eier
150 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
40 g Kakaopulver
100 g Mandeln, gemahlen
1 ¼ dl Milch

Schokoladen-Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
75 g Butter

Zum Verzieren:

etwa 10 Stk. Bountys® (Schoko-Kokos-Riegel)
etwa 3 EL Kokoschips

1 Vorbereiten:

Puddingpulver mit dem Zucker und etwa 10 EL der Milch verrühren. Übrige Milch mit Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Kokosraspeln unterrühren. Den heissen Pudding in eine Rührschüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Backblech fetten und den Backrahmen (40 x 30 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech gleichmässig verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Kokos-Crème:

Rahm mit Rahmhalter steif schlagen. Rahm vorsichtig unter den kalten Pudding rühren. Die Kokos-Crème auf dem Boden verstreichen und etwa 1 Std. kalt stellen.

4 Schokoladen-Glasur:

Schokolade mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Die Glasur darf nicht zu heiss sein, evtl. etwas abkühlen lassen. Die Schokoladen-Glasur vorsichtig auf der gut gekühlten Kokos-Crème verstreichen.

5 Zum Verzieren:

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Bountys® mit einem scharfen Messer schräg halbieren. Den Bounty®-Kuchen damit dekorativ belegen und mit den Kokoschips bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Crème lässt sich der Blechkuchen gut einfrieren.