

Gewürz-Blechkuchen

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Teig:

- 500 g Ruchmehl
- 400 g Rohrzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 2 EL Schokoladenpulver
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 6 dl Milch
- 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Verzieren:

- 2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell
- Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und mit einem Backrahmen (26 x 37 cm) umstellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Teig:

Mehl, Rohrzucker, Backpulver, Schokoladenpulver und Lebkuchengewürz kurz mischen. Milch und Öl dazugeben und mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in der Form verteilen und gleichmässig verstreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20-25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. In 6 x 6 cm Quadrate schneiden.



3 Verzieren:

Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und die Kuchenquadrate damit glasieren. Beliebig mit Streudekor dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann gut einen Tag im Voraus gemacht werden.

