

Revani – saftiger Blechkuchen

etwa 30 - 40 Stücke



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Backblech:

Teig:

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 140 g Griess
- 100 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 1 dl Speiseöl, z. B. Rapsöl
- 2 ½ dl Joghurt nature

Zum Tränken:

- 200 g Zucker
- 3 ½ dl Wasser
- 1 TL Zitronensaft

Garnitur:

- Kokosraspeln
- Pistazien, gehackt

1 Vorbereiten:

Dr. Oetker Backrahmen (20×35 cm) auf ein Backblech stellen. Quer und längs mit einem Backpapierstreifen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker zusammen schaumig rühren. Öl, Joghurt und Griess zugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und unterheben. Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen füllen und glatt streichen

In der unteren Hälfte des Ofens während ca. **40 Minuten** backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: im unteren Teil des Ofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

③ Zum Tränken:

Zucker und Wasser zusammen aufkochen und ca. **5 Minuten** kochen.
Vom Herd nehmen Zitronensaft zugeben und abkühlen lassen.

Den noch heissen Kuchen mit der Zuckerlösung übergiessen und erkalten lassen.

In beliebige Stücke schneiden.

④ Garnitur:

Mit Kokosraspel und Pistazien die einzelnen Gebäckstücke bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit die Backpapierstreifen nicht verrutschen, können sie sehr gut mit Büroklammern befestigt werden.