

Schokolade-Kuchen mit Geburtstagszahl

etwa 16 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Dr. Oetker Backspray

Teig:

125 g getrocknete Cranberrys
1 Backm. Dr. Oetker Schoko Cake
150 g Butter, weich
3 Eier
1 dl Milch

Dekoration:

1 Stk. Dr. Oetker Streudekor Blue Mix
1 Pck. Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die Cranberrys unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 40 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 Glasur:

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen auf eine Tortenplatte zurückstürzen. Wasser in einer Pfanne 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 Dekoration:

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 Streudekor verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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