

Ku(h)chen

Zutaten I ca. 20 Stücke

	Teig
6	Eier
250 g	Butter
250 g	Zucker
250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Backkakao
	Füllung
500 ml	Vollmilch
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
200 g-250 g	Sahnekaramellbonbons (Muhmuh-Bonbons)
3 Blatt	Gelatine

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min., Füllung: 20 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Eier, Zucker und Butter schaumig rühren.
- Mehl und Backpulver unterheben.
- 2/3 des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verstreichen.
- Den restlichen Teig mit dem Kakao verrühren, auf dem hellen Teig kuhfleckenartig verteilen und im Backofen ca. 30 Minuten backen.
- Den Teig abkühlen lassen und in der Mitte teilen.
- Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Für die Füllung die Milch erwärmen, die Bonbons darin auflösen und mit dem Puddingpulver andicken.
- Gelatine kurz ausdrücken und in einem kleinen Topf auf dem Herd unter geringer Wärmezufuhr auflösen. Etwas Pudding unterrühren.
- Nachdem der Pudding etwas abgekühlt ist, die aufgelöste Gelatine einrühren. Die eine Hälfte des Kuchens damit bestreichen und die obere darauf legen.

Tipp:

Man kann den Zucker im Rührteig ruhig etwas reduzieren, die Karamellmasse an sich ist schon sehr süß.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 87,43 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
264 kcal	3,99 g	13,0 g	32,4 g	45,1 mg