



Rezept von **Dr.Oetker**
am 04.08.2011

"Ein schneller Rührkuchen mit bunter Glasur für Kinder oder zum Karneval"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Schokino in Farbe

Menüart: Kaffeetafel
Anlass: Fasching / Karneval
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht
Zeitaufwand: bis 20 Min.

Zutaten für etwa 16 Stück

Für die Springform (Ø 12 cm):

Für die Kastenform (15 cm):

etwas Weizenmehl
etwas Fett

All-in-Teig:

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Weizenmehl
Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
2 geh. EL Dr. Oetker Schoko-Flocken

Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker Schoko-Flocken oder bunte Mini-Schokolinsen
etwa 70 g Puderzucker
2 TL Wasser
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot und blau

Zubereitung

1. Vorbereiten:

Formen fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Schoko-Flocken, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. schaumig rühren. Schoko-Flocken kurz unterrühren und den Teig gleichmäßig in die Formen verteilen. Formen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen 10 Min. in den Formen auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann Kuchen aus den Formen lösen und erkalten lassen.

3. Verzieren:

Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren und mit etwas roter Speisefarbe sowie 1 Tropfen blauer Speisefarbe lila einfärben. Guss auf die Kuchen geben und mit Schoko-Flocken und/oder Schokolinsen verzieren.

Tipps:

Die Kuchen sind ohne Verzierung gefriergeeignet.