

# Poke Cake Minze Schoko

Backmischung für einen hellen Rührkuchen mit Schokopudding, Sahne mit Minz-Geschmack und Raspelschokolade

460 g e

**Die Packung enthält:**

- 300 g Backmischung
- 115 g Mischung für den Belag
- 35 g Mischung für die Sahne
- 10 g Raspelschokolade

ZUTATEN:

**BACKMISCHUNG:**

**Weizenmehl**, Zucker, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Speisesalz, Aroma

**MISCHUNG FÜR DEN BELAG:**

Zucker, **Weizenstärke**, stark entölter Kakao (21,7 %), Aroma

**MISCHUNG FÜR DIE SAHNE:**

Zucker, Maltodextrin, Speisegelatine, Farbstoff E 141, natürliches Minz-Aroma

**RASPELSCHOKOLADE (2,2 %):**

(Kakao: 40 % mindestens)

Zucker, Kakaomasse, stark entölter Kakao, Kakaobutter, Emulgator Sonnenblumenlecithin (enthält Spuren von **Sojaerzeugnissen**)

Kann Spuren von **Haselnüssen**, **Ei** und **Milchpulver** enthalten

**Sie geben nur noch hinzu:**

2 Eier, 90 g (100 ml) Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl), 70 ml Wasser, 600 ml Milch, 50 g Butter, 200 g kalte Sahne

**Zugaben:**

**Für den Teig:**

2 Eier, 90 g (100 ml) Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl), 70 ml Wasser

**Für den Belag:**

600 ml Milch, 50 g Butter

**Für die Sahne:**

200 g kalte Sahne

**Und so wird gebacken:**

Ober-/ Unterhitze: 180 °C (vorgeheizt)

Umluft: 160 °C (vorgeheizt)

Einschub: Mitte

Backzeit: ca. 20 Minuten (Stäbchenprobe)

**Siehe auch Geräteanleitung!**

## Zubereitung:

1. Backofen vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen. Backmischung, 2 Eier, 90 g (100 ml) Speiseöl und 70 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) oder Schneebesen schnell zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und wie angegeben backen.
2. Boden noch warm mit einem Kochlöffelstiel mehrfach einstechen und in der Springform abkühlen lassen. Für den Belag 600 ml Milch abmessen. Davon 50 ml (ca. 9 EL) mit der Mischung für den Belag verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Die Milch von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pulver hinzugeben und unter stetigem Rühren nochmals ca. 1 Minute aufkochen. 50 g Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Den Belag gleichmäßig auf dem Boden in der Springform verteilen, abkühlen lassen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Die Mischung für die Sahne in 200 g kalte Sahne einrieseln lassen und mit dem Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen. Die Sahnecreme auf den gekühlten Kuchen streichen und mit der Raspelschokolade bestreuen. Den Kuchen erneut für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

<b>Nährwertinformation:</b> 100 g des nach Packungsanleitung* zubereiteten Gebäcks enthalten durchschnittlich	
Brennwert:	1056 kJ 253 kcal
Fett: - davon gesättigte Fettsäuren:	14 g 5,6 g
Kohlenhydrate: - davon Zucker:	27 g 16 g
Eiweiß:	4,1 g
Salz:	0,29 g
*Zubereitung mit Milch 1,5 % Fett	

MINDESTENS HALTBAR BIS:

siehe Deckellasche

EAN 4013109 01327 3

EIN PRODUKT VON KATHI RAINER THIELE GMBH, Berliner Straße 216, 06116 HALLE (SAALE),  
INTERNET: [www.kathi.de](http://www.kathi.de)

Serviervorschlag