Obstkuchen vom Blech



Nach einem Rezept von Betty Bossi

Rezept für 2 Kuchen / 32 Portionen.

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 600 | g | Mehl | Ofen auf 180 Grad vorheizen.  Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. |
| 500 | g | Zucker |
| 2 | Päckli | Vanillezucker |
| 4 | EL | Kakaopulver |
| 4 | TL | Backpulver |
| 2 | Prise | Salz |
| 400 | g | Butter | Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. |
| 6 |  | Eier | Butter, Eier und Milch unter die Mehlmischung rühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.  ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen. |
| 6 | dl | Milch |
| 100 | g | Butter | Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen. |
| 400 | g | Puderzucker | Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Espresso darunterrühren, auf dem warmen Kuchen verteilen. |
| 2 | Päckli | Vanillezucker |
| 4 | EL | Kakaopulver |
| 8 | EL | Espresso, kalt |
| 120 | g | Kokosraspeln | Kokosraspeln darüberstreuen, Kuchen in der Form auskühlen, herausnehmen, in Würfel schneiden. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Laktosefreie Milch und Margarine verwenden. | |