

Rezept

Rainbow-Poke-Cake mit Schoko

Ein Rezept von Rainbow-Poke-Cake mit Schoko, am 12.06.2025

Zutaten

1 Backmischung (z.B. Dr. Oetker Zitronenkuchen; 375 g) plus die angegebenen Extra-Zutaten (Eier, Butter, Milch) bunte Lebensmittelfarben

200 g Kuvertüre

400 g gesüßte Kondensmilch

Außerdem:

tiefe Backform (30 x 20 cm)

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Aufmuntern: 12 Stücke | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 650 kcal, 32 g F, 10 g EW, 80 g KH

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Backform einfetten. Die Backmischung nach Packungsanweisung zubereiten.
- 2. Den zubereiteten Teig in fünf Portionen teilen, jede mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die Teigportionen nebeneinander in der Backform verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, dann ca. 5 Min. abkühlen lassen.
- 3. Inzwischen die Kuvertüre in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Mit einem breiten Holzstäbchen viele Löcher bis auf den Boden des leicht abgekühlten Kuchens stechen. Dann die Kondensmilch gleichmäßig über den Kuchen gießen und einziehen lassen. Zum Schluss die Kuvertüre mit einem Messer auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.