

Rezept

Schoko-Karamellkuchen

Ein Rezept von Schoko-Karamellkuchen, am 23.04.2024

Zutaten

125 g Butter	350 g Mehl
2 EL Kakaopulver	255 g Zucker
100 ml Milch	1 Pck. Karamellpuddingpulver
2 Eier	100l ml Öl
150 g Mehl	½ Pck. Backpulver
50 g Schokoraspel	75 g Sahne
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Streuselteig die Butter zerlassen. Dann mit 200 g Mehl, 1 EL Kakaopulver und 100 g Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Backofen auf 200° vorheizen, Boden der Form gut einfetten.
2. Für den Rührteig Milch und Puddingpulver glatt verrühren. Die Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und angerührtes Puddingpulver unter Rühren dazugeben. 150 g Mehl mit 1 EL Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen und rasch unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen (unten) ca. 5 Min. vorbacken. Dann die Form aus dem Ofen nehmen. Die Streusel auf dem Teig verteilen und die Schokoraspel darüberstreuen. Den Teig in 15-20 Min. fertig backen. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen.
4. Für den Guss 30 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Zucker mit Sahne ablöschen und alles unter Rühren ca. 10 Min. einkochen lassen. Den Guss abkühlen lassen, bis er etwas zähflüssig wird, und mit einem Löffel über den abgekühlten Kuchen klecksen.