



ELEGANTE DONAUWELLE MIT Kinder bueno®

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std 15 Min

Davon aktiv:

ca. 45 Min

ZUTATEN

für 24 Portionen*

Für den Kuchen:

- 115 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 300 ml Buttermilch
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakaopulver
- 2 EL Milch
- 100 g geschälte Haselnüsse

Für die Creme:

- 5 Riegel kinder bueno
- 3 EL Maisstärke
- 45 g Zucker
- 750 ml Milch
- 300 g leichte Mascarpone

Für die Deko:

- 2 Riegel kinder bueno
- 200 g dunkle Schokolade
- 3 EL Kokosöl
- 30 g geschälte Haselnüsse
- 20 g gehackte Haselnüsse

Außerdem:

Backform (30 x 28 cm)

Portionen: 24

Pro Portion: 97 g

Pro Portion: 285 kcal

ZUBEREITUNG

1

Butter auf Zimmertemperatur mit dem Zucker schaumig schlagen, Vanille, Salz und Eier hinzufügen und gut verrühren. Buttermilch, Mehl und Backpulver hinzugeben und mit einem Spatel unterheben, bis eine glatte Masse entsteht.

2

Teig in zwei Teile aufteilen und in einen der Teile Kakaopulver und Milch einrühren.

3

Den hellen Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. Den dunklen Teig darüber gießen und glattstreichen. Haselnüsse vorsichtig nacheinander in den Teig drücken, bis sie den ganzen Kuchen bedecken.

4

Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft für 30 Minuten backen. Mit einem Holzzahnstocher hineinstechen. Wenn er dabei sauber bleibt, ist der Kuchen fertig. 1 Stunde lang abkühlen lassen.

5

Für die Creme Maisstärke, Zucker und Milch verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie dickflüssig ist. 1 Stunde lang abkühlen lassen.

6

kinder bueno Riegel in kleine Stücke schneiden. Mascarpone und kinder bueno Stücke unter den Pudding mischen und den Kuchen mit der Creme bestreichen. Schüssel geben. Gemahlene Haselnüsse ebenfalls in eine flache Schüssel geben.

7

Den Rest der kinder bueno Riegel in Stücke zerteilen. Zartbitterschokolade mit Kokosöl schmelzen, über den Kuchen gießen und glattstreichen. Kuchen mit kinder bueno Stücken und Haselnüssen verzieren.

*Genieße kinder bueno Rezeptideen zu besonderen Momenten und ergänzend zu einer ausgewogenen Ernährung.