Bounty®-Kuchen

ZUBEREITUNG:80 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 20 STÜCK



UTENSILIEN

Backrahmen

ZUTATEN

FÜR DAS BACKBLECH (40 X 30 CM)

etwas Fett

KOKOS-CREME

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Sahne-Pudding

80 g Zucker

500 ml Milch

400 ml Kokosmilch

200 g Kokosraspel

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

RÜHRTEIG

250 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

5 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

40 g Dr. Oetker Kakao

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

125 ml Milch

SCHOKOLADEN-GLASUR

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter

75 g Butter

ZUM VERZIEREN

etwa 10 Bounty®

etwa 3 EL Kokoschips

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld
www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Bounty®-Kuchen

ZUBEREITUNG:80 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 20 STÜCK

PRODUKTE ANSEHEN



WIE BACKE ICH EINEN BOUNTY®-KUCHEN VOM BLECH?

1 Vorbereiten

Für die Kokos-Creme vorab den Pudding kochen: Puddingpulver mit dem Zucker und etwa 10 EL der Milch verrühren. Übrige Milch mit Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Kokosraspel unterrühren. Den heißen Pudding in eine Rührschüssel geben, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.
Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin, Kakao und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech gleichmäßig verstreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld
www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Bounty®-Kuchen

ZUBEREITUNG:80 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 20 STÜCK

Kokos-Creme zubereiten

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne vorsichtig unter den kalten Pudding rühren. Die Kokos-Creme auf dem Boden verstreichen und etwa 1 Std. kalt stellen.

4 Schokoladen-Glasur zubereiten

Kuvertüre fix mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Die Glasur darf nicht zu heiß sein, evtl. etwas abkühlen lassen. Die Schokoladen-Glasur vorsichtig auf der gut gekühlten Kokos-Creme verstreichen.

5 Bounty®-Kuchen verzieren

Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.
Bountys® mit einem scharfen Messer schräg halbieren. Den Bounty®-Kuchen damit dekorativ belegen und mit den Kokoschips bestreuen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

REZEPT TIPPS

Ohne Creme lässt sich der Blechkuchen gut einfrieren.

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld
www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Bounty®-Kuchen

ZUBEREITUNG:80 MIN • ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH • ETWA 20 STÜCK

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld
www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)