

Kleine  
Küchenhelden

# Kuhflecken-Kuchen

## Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO

### Zutaten:

- 100 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 80 ml Öl
- 100 ml Wasser
- 4 Stück Blatt-Gelatine
- 250 ml Milch
- 1 EL Honig
- 2 EL Vanillezucker
- 150 ml Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- 1 Eiweiß
- 10 Riegel **Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO** (=125 g)

Außerdem: Spritzbeutel

### Zubereitung:

1.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen. In einer anderen Schüssel das Ei, Zucker, Öl und Wasser verquirlen. Mehlmischung hinzufügen und mit einem Teigspatel zu einem glatten Teig verrühren.

2.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und bei 170 °C Ober-/Unterhitze oder 155 °C Umluft 10 Minuten lang backen. Für 20 Minuten abkühlen lassen.

3.

Blatt-Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann das Wasser herausdrücken. Die Hälfte der Milch, den Honig und den Vanillezucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Danach die Hitze abschalten, Gelatine hinzugeben und auflösen. In eine Schüssel umfüllen, die andere Hälfte der Milch hinzugeben und 1 Stunde lang abkühlen lassen.

Portionen: **12**  
Pro Portion: **60 g**  
Pro Portion: **198 kcal**

Zubereitungszeit: **4 Stunden 5 Minuten**  
Davon aktiv: **50 Minuten**

Kleine  
Küchenhelden

# Kuhflecken-Kuchen

## Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO



## Zubereitung:

### Zutaten:

- 100 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 80 ml Öl
- 100 ml Wasser
- 4 Stück Blatt-Gelatine
- 250 ml Milch
- 1 EL Honig
- 2 EL Vanillezucker
- 150 ml Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- 1 Eiweiß
- 10 Riegel Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO (=125 g)

Außerdem: Spritzbeutel

4.

Schlagsahne und Zucker steif schlagen. Ein Ei trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Schlagsahne mit einem Teigspatel unter die Milch heben, danach das Eiweiß unterheben.

5.

Über den Kuchen geben. 2 Stunden abkühlen lassen.

6.

Kinder SCHOKOLADE<sup>®</sup> + MILCH KAKAO im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Kuhflecken auf den Kuchen malen und 15 Minuten fest werden lassen. Alternativ ist auch ein lustiges Zebromuster möglich!

Portionen: 12  
Pro Portion: 60 g  
Pro Portion: 198 kcal

Zubereitungszeit: 4 Stunden 5 Minuten  
Davon aktiv: 50 Minuten