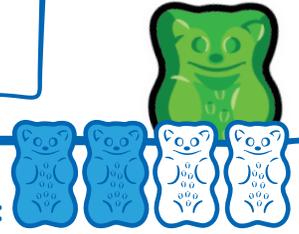


HARIBO

Happy Cola Kuchen

Schwierigkeitsgrad:



Ein einfacher Blechkuchen der es in sich hat. Mit Cola in Teig und Guss und HARIBO Happy Cola dekoriert ist dieser saftige Kuchen schnell gebacken.

Zutaten:

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Teig:

200 g Puderzucker

5 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

150 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

200 ml Cola

325 g Weizenmehl

4 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

20 g Dr. Oetker Kakao

Guss:

250 g Puderzucker

etwa 3 EL Cola

etwa 1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

etwa 200 g HARIBO Happy Cola

So geht's:

1. Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2. Teig zubereiten:

Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Eier, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. schaumig schlagen. Speiseöl und Cola unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss zubereiten:

Puderzucker mit Cola und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss sofort auf dem Kuchen verstreichen und trocknen lassen.

Bevor der Guss vollständig getrocknet ist, mit HARIBO Happy Cola verzieren.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

