



Biscoff® Blechkuchen

10 Schritten

12 Portionen

Ein großes Stück Biscoff® Blechkuchen passt perfekt zu jeder Tasse Kaffee!

Zutaten

Kuchen

320 g hellbrauner Zucker
3 Eier (Zimmertemperatur)
210 g Biscoff Creme
170 g Naturjoghurt (Raumtemperatur)
180 ml Pflanzenöl
3 TL Vanilleextrakt
3/4 TL Salz
300 g Weizenmehl (Universal)
1,5 TL Backpulver
1/3 TL Natron

Dekoration

450 g Biscoff Creme
75 g Biscoff Keksbrösel
40 g weiße Schokolade (fein gehackt)
12 Biscoff Kekse

Zubereitung

- 1 Backofen auf 175°C vorheizen. Die Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 2 Zucker und Eier etwa 1 Minute lang aufschlagen, bis die Masse luftig wird.
- 3 Die Biscoff Creme einrühren. Optional kannst du die Creme vorher für 15 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, damit er flüssiger wird.
- 4 Joghurt, Öl, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und alles glatt verrühren.
- 5 Zum Flachrührer wechseln (falls du eine Küchenmaschine verwendest). Mehl, Backpulver und Natron hineinsieben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 6 Den Teig in die Backform füllen und 30 bis 35 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen: Ein Zahnstocher sollte sauber herauskommen.
- 7 Den Kuchen 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen
- 8 Sobald der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, den Biscoff-Aufstrich mit einer Teigpalette oder einem Messer darauf verstreichen. Nach Wunsch ein schönes Muster einziehen.
- 9 Danach mit zerbröselten Biscoff-Keksen und etwas gehackter weißer Schokolade bestreuen.

- 10** In quadratische Stücke schneiden und jedes Stück mit einem Biscoff-Keks garnieren.