

Biscoff® Blechkuchen

10 Schritten
12 Portionen

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

Zutaten

Kuchenteig

320 g hellbrauner (Rohr-)Zucker
3 Eier (Zimmertemperatur)
210 g Biscoff® Creme
170 g Naturjoghurt (Zimmertemperatur)
180 ml Pflanzenöl
3 TL Vanilleextrakt
3/4 TL Salz
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1/3 TL Natron

Dekoration

450 g Biscoff® Creme
75 g Biscoff® Crumbs
40 g weisse Schokolade (fein gehackt)
12 Biscoff® Kekse

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Kuchenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Den Zucker mit den Eiern 1 Minute lang aufschlagen, bis er schaumig wird.
3. Biscoff® Creme unterrühren. Falls nötig, zuerst 15 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen lassen, damit sie sich besser unterrühren lässt.
4. Joghurt, Öl, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen und noch einmal verquirlen, bis die Masse glatt ist.
5. Dann Mehl, Backpulver und Natron hinzusieben und zu einem glatten Teig rühren.
6. Mischung in die Backform geben und für 30-35 Minuten backen. Ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sollte sauber herauskommen.
7. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.
8. Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist, Biscoff® Creme mit einem Spatel darauf verteilen, dabei ein Strudelmuster erzeugen.
9. Dann die Biscoff® Crumbs und etwas gehackte weiße Schokolade darüber streuen.
10. Den Blechkuchen in quadratische Stücke schneiden und jedes Stück mit einem Biscoff® Keks belegen.