



Biscoff® Blechkuchen

10 steps
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.