

## **Kuhfleckenkuchen**

von Susanne Bober und den Kindern

aus der KiTa Kindertraum in Münster- Nienberge

### **Zutaten für den Boden:**

250 g Butter oder Margarine

225 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

500 g Mehl

$\frac{3}{4}$  Päckchen Backpulver

100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

### **Zutaten für den Belag:**

3 Becher Schlagsahne (je 200 ml)

200 g Vollmilchkuvertüre

150 g weiße Kuvertüre

### **Zubereitung:**

Für den Boden Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und löffelweise zu der übrigen Masse geben. Schließlich noch das Mineralwasser untermixen. Das macht den Teig lockerer. Die Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft etwa 15 Minuten backen.

Für den Belag die Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die Vollmilchschokolade in kleinere Stückchen zerbrechen und unter Rühren in der Sahne schmelzen. Die Schokosahne muss nun im Kühlschrank erstmal ganz auskühlen. Dann kann sie mit einem Handmixer aufgeschlagen werden. Die geschlagene Schokosahne auf dem ausgekühlten Biskuitboden gleichmäßig verstreichen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und Löffel für Löffel als kleine oder größere Flecken auf der Schokosahne verteilen. Fertig ist der Kuhfleckenkuchen.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.