

aus dem Chefkoch, auf SI-Einheiten umgerechnet

Wattekuchen

1 Blech

Zutaten

für den Teig: 250g Mehl, 250g Zucker, 125ml Öl, 125ml Sprudelwasser, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver,

für die Auflage: Puddingpulver für 500ml, 500ml Milch, 15g Zucker, 100g Kokosraspel, 100g Butter, 100g Zucker



Zubereitung

1. Backblech mit Rand mit Butter einfetten, Backofen auf 175° vorheizen
2. Zucker im Wasser auflösen, Eier und Öl einrühren.
3. Backpulver mit dem Mehl vermischen und dann gründlich in die Zuckerwasser-Eier-Öl-Mischung einrühren
4. Teig auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und 20 Minuten backen.
5. Pudding nach Anleitung kochen
6. Teig auf 35°C abkühlen lassen, dann den Pudding auf den Teig streichen
7. die Butter unter Zugabe von Kokosraspel und Zucker im Topf vorsichtig schmelzen, gut verrühren
8. diese Masse auf den nicht ganz erkalteten Pudding streichen

Zeitbedarf

1 Stunde