



## Ratz-Fatz-Kuchenwürfel

### Description

Zutaten

Portionsgröße: Ergibt: ein 1/2-l-Glas

125 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise feines Meersalz

2 EL Kakao

50 g gehackte Haselnüsse

40 g Kokosraspel oder gemahlene Nüsse (z. B. Haselnüsse)

125-150 g weißer Zucker oder dunkelbrauner Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)

Einmachglas

### Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen, in das Glas füllen. Dann nach und nach die anderen Zutaten einfüllen. Dabei das Glas vor jeder neuen Zutatenschicht immer wieder auf den Tisch stoßen, damit die einzelnen Schichten schön dicht gepackt sind. Die Menge der letzten Schicht (Zucker) dem verbleibenden Volumen anpassen.

Das Glas sollte möglichst randvoll gefüllt werden, nur dann bleibt das Schichtmuster auch tadellos erhalten, wenn das Glas transportiert wird (oder versehentlich mal auf den Kopf gestellt wird). Das Glas gut verschließen und bis zum Verschenken an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

Nun noch der Kuchen-Backmischung eine Rezeptkarte anhängen, die die Anleitung für die Backmischung enthält (siehe unten → Anleitung: Backmischung für Ratz-Fatz-

Kuchenwürfel).

Und so werden die Ratz-Fatz-Kuchenwürfel gebacken:

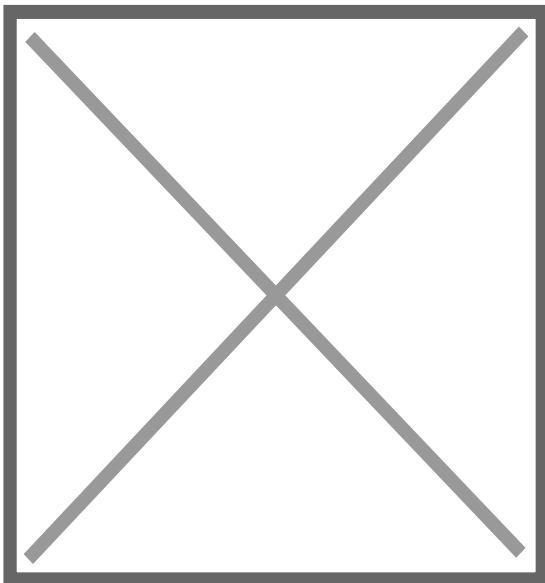
Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine Brownie-Backform (etwa 20 x 20 cm, ersatzweise eine 28 cm Springform) mit Backpapier auslegen.

125 g geschmolzene, leicht abgekühlte Butter in eine große Schüssel (oder in eine Küchenmaschine) geben. Oberste Zuckerschicht mit einem Löffel aus dem Glas nehmen, zufügen. Mit den Quirlen des Handrührgerätes (oder der Küchenmaschine) gute 3 Minuten aufschlagen. 2 Eier (Größe L) nacheinander zugeben, kurz aufschlagen.

Nach Belieben noch Extras hinzufügen wie 1 zerdrückte, kleine, sehr reife Banane oder 2 EL Nussnugatcreme oder 2 EL Erdnussbutter. Den gesamten restlichen Glasinhalt in die Schüssel leeren und gerade so lange unter die Butter-Eier-Masse rühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Form in den Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) schieben und den Kuchen 25-35 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen: Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist der Kuchen fertig.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, in Würfel teilen.



### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

November 27, 2020

### Author

jeanny