Lotus Biscoff Kuchen

Der Lotus Biscoff Kuchen ist ein köstlicher Kastenkuchen mit cremigem Topping für alle Liebhaber der beliebten Karamellkekse. Das Rezept gelingt einfach und unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Lotus Biscoff Kekse (zerbröselt)
120 g	Butter
120 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
300 g	Dinkelmehl (Type 630)
10 g	Backpulver
300 g	Vollmilch (zimmerwarm)
150 g	Lotus Biscoff Creme
200 g	Lotus Biscoff Creme (für die Glasur)
	Lotus Biscoff Kekse (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für den **Lotus Biscoff Kuchen** eine Kastenform mit Backpapier auslegen, sodass die Streifen über den Rand hängen und sich der Kuchen später leicht herausheben lässt. Die Lotus Biscoff Kekse fein zerbröseln, die Lotus Biscoff Creme erwärmen, dafür einen kleinen Topf mit Wasser aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und das Glas geöffnet hineinstellen Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Dinkelmehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Vollmilch unter den Teig rühren. Zum Schluss die Keksbrösel unterheben. Etwa zwei Drittel des Teiges in die Kastenform füllen und die geschmolzene Lotus Biscoff Creme darauf verteilen. Den restlichen

Teig darübergeben und mit einer Gabel in kreisenden Bewegungen marmorieren.

3. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 60 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen eine Stäbchenprobe durchführen. Anschließend kurz in der Form ruhen lassen, herausheben und vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Glasur die Lotus Biscoff Creme nochmals vorsichtig erwärmen und über den Kuchen gießen. Nach Belieben mit Keksen garnieren und mit feinen Keksbröseln bestreuen.

Tipp