

REZEPT



REZEPTTITEL

Weihnachtlicher Schokoladenkuchen mit Blaubeer-Frischkäse Creme

AUS DEM FEATURE

Tintenblau & Karamell

KONTRIBUTOR

sisterMAG

SISTERMAG

N°32

ZUTATEN

50g dunkle Schokolade – geschmolzen
75 ml Milch
85g Mehl
1 EL Kakao
1 gehäufter TL Backpulver
1 TL Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 Prise Muskatnuss
1 Prise gemahlene Nelken
130g Butter – Raumtemperatur
75g brauner Zucker
50g dunkler Muscovado (Rohrzucker) oder Kokoszucker
1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Eine Kuchenform mit losem Boden (ca. 20 cm) an den Rändern gut einfetten und den Boden mit Backpapier auskleiden.
2. Mehl, Kakao, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel vermischen. In einer größeren Schüssel die Butter mit den Zuckersorten gut cremig rühren und dann das Ei zugeben und mixen. Eigelb und Mandeln unterrühren, dann vorsichtig das Mehl, Kakao, Backpulver und Gewürze unterheben damit der Teig schön luftig bleibt. Zum Schluss noch die geschmolzene Schokolade und dann die Milch unterheben, in die Form geben und ca. 25 Minuten backen oder bis ein Messer/Holzstäbchen ohne Teig aus dem Kuchen kommt.
3. Für die Creme den Frischkäse schön luftig schlagen und je nach Geschmack ungefähr



FORTSETZUNG

2 Eigelb

50g gemahlene Mandeln

75g aufgetaute Blaubeeren

200g Frischkäse

je nach Geschmack:

ca. 40g Puderzucker

40g Puderzucker einrühren. Zwischendurch probieren und aufhören wenn die Creme gut schmeckt. Dann die Blaubeeren einrühren sodass ein schöner Marmoreffekt entsteht und entweder auf dem abgekühlten Kuchen verteilen (wenn er gleich gegessen wird) oder im Kühlschrank aufbewahren und dazu servieren.

4. (Falls Bedarf besteht, kann man die 2 übrigen Eiweiße mit einem Rührgerät schaumig schlagen, dann nach und nach 50g Zucker dazu geben und mixen bis die Masse glänzt und nicht mehr aus der Schüssel fällt wenn man sie auf den Kopf dreht – vorsichtig ausprobieren, funktioniert aber wirklich ;). Mit einer Spritztüte kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen und die kleinen Meringuen mit dem Kuchen zusammen backen (ca. 10 Minuten) bis sie leicht hellbraun sind!)