

Klein und ganz schön praktisch! Wer kennt das nicht, die Verwandtschaft ist eingeladen und Sie möchten gerne mit leckerem Kuchen glänzen. Doch die lieben Tanten achten momentan auf ihre Linie, der Onkel ist nun vegan geworden und die kleine Nichte mag nur noch einen bestimmten Kuchen. Warum also nicht mal kleine Kuchen, anstelle des typischen großen. So können Sie mit ganz viel Vielfalt jeden Geschmack treffen.



KÖNIGSKUCHENFORM

20 cm

9⁹⁵



BUNDFORM

ø 16 cm

15⁹⁵



SPRINGFORM

2-tlg, mit Rohrboden
ø 18 cm ø 20 cm

19⁹⁵ 22⁹⁵

Schoko Nuss Kranzkuchen

(für 1 Springform mit Rohrboden
26 cm / 16-20 Stücke):

Für den Schoko-Nuss-Rührteig:

- je 50 g Walnuss-, Mandel-, Cashew- und Haselnusskerne
- 100 g Kuvertüre
- 300 g weiche Margarine (alternativ Butter)
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Rum
- 6 Eier (Größe M)
- 400 g Weizenmehl (Type 405)
- 35 g Kakao
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 ml Milch

Für das Mascarpone-Frosting und das Karamellsoßen-Topping:

- 250 g Mascarpone
- etwa 250 g sehr dickflüssige Karamellsoße

Für die Garnitur (nach Belieben):

- je 5-6 Triebspitzen frischer Rosmarin und Thymian

Außerdem:

- Fett (Margarine, Butter oder Butterschmalz) für die Form



mit Mascarpone-Frosting, Karamellsoßen-Topping und gerösteten Nusskernen

1. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. KAISER Home Springform mit Rohrboden fetten.

2. Nusskerne auf einem Backblech verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten hellbraun rösten. Kuvertüre grob hacken. Margarine, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Rum in einer Rührschüssel 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Kakao, Kuvertüre und Backpulver mischen und in 2 Portionen zusammen mit der Milch kurz auf mittlerer Stufeiterrühren. Die Hälfte der gerösteten Nusskerne grob hacken und unter den Teig heben. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. Mit einem Messer am Rand des Kuchens (außen und in der Mitte) entlangfahren, Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen.

3. Für das Mascarpone-Frosting und das Karamellsoßen-Topping Mascarpone in einer Rührschüssel mit 50 g Kara-

mellsoße verrühren. Kuchen rundherum damit bestreichen. Restliche Karamellsoße über den Kuchen gießen, so dass sie an den Seiten heruntertropft. Restliche geröstete Nusskerne als Kranz auf dem Kuchen verteilen und den Rosmarin und Thymian dekorativ darauf legen.

magazin – kochen, genießen, leben – 2017/2018



SPRINGFORM

2-tlg, mit Rohrboden
ø 26 cm ø 28 cm

49⁹⁵ 54⁹⁵

**SAFE
CLICK**

Rezept