

# Kuchen Backen Rezepte

## Schokoladen Grillkuchen - Grilltorte

Gattung: Backen, Kuchen, Plätzchen, Schokolade, Advent, Weihnachten

7 Eiweiß	1 ½ TL, gestr. Backpulver
400 g Butter oder Margarine, weiche	40 g Kakaopulver, ungezuckertes
365 g Zucker	75 g Aprikosenkonfitüre
1 Pck. Aroma Bourbon Vanillearoma	50 g Puderzucker
1 Pck. Orangen - Schale, geriebene	200 g Marzipan (Rohmasse)
3 mittelgroße große Eier	50 g Schokolade (Vollmilch)
7 Eigelb	100 g Schokolade (Zartbitter)
4 EL Orangenlikör	1 Esslöffel Öl
250 g Mehl	100 g Speisestärke

Einen Springformboden (26 cm) fetten und mit Backpapier belegen. Den Grill des Backofens auf höchster Stufe vorheizen. Für den Rührteig das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe steif schlagen (so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt). Die Margarine oder Butter in einer weiteren Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe zugeben und unterrühren. Nun Eigelb und Orangenlikör nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

Nun etwa 2 gehäufte Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Tortenheber auf dem Boden der vorbereiteten Springform verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill etwa 2 Minuten backen. Die Form aus dem Backofen nehmen und als zweite Schicht wieder etwa 2 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen. Die Form wieder unter den Grill schieben und auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten, dabei die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt.

Den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen. Den Springformrand entfernen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen. Jetzt den Springformboden entfernen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen sofort noch etwa 5 Minuten in den noch heißen, ausgeschalteten Backofen schieben. Dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die Oberfläche und den Rand des Kuchens damit bestreichen.

Den Puderzucker sieben und mit der Marzipan-Rohmasse verkneten. Etwa 1/4 der Masse zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Teigreste dann wieder mit dem übrigen Marzipan verkneten und knapp die Hälfte davon zu einer Platte ausrollen. Den Boden der Springform als Schablone für die Marzipandecke auf das ausgerollte Marzipan legen und mit einem Teigradchen oder Messer eventuell überstehendes Marzipan abschneiden. Die Marzipanplatte auf die Torte legen und leicht andrücken. Ausgerollte Marzipanreste mit dem übrigen Marzipan verkneten und für den Randstreifen ebenfalls zwischen Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen. Den Umfang und die Höhe der Torte abmessen, einen Marzipanstreifen ausschneiden und aufrollen. Diese Rolle an die Torte setzen, abrollen und dabei leicht andrücken. Leichter geht es, wenn der Randstreifen in mehreren Portionen angesetzt wird. Den Rand zwischen Anfang und Ende der Marzipanrolle sowie den Rand zwischen Marzipanplatte und -rand vorsichtig etwas zusammendrücken.

Für den Guss die Schokolade grob zerkleinern. In einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das Öl unterrühren, etwas abkühlen lassen und Torte damit überziehen. Mit den ausgestochenen Marzipansternen garnieren.

Tipps: Zum Steif schlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührbesen müssen fettfrei sein. Statt Orangenlikör können Sie auch Orangensaft verwenden.