

Kuchen Backen Rezepte

Schokoladenkuchen Vom Blech

Gattung: Backen Gebäck, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

250 g	dunkle Kuvertüre	1/2 Teel.	Backpulver
100 g	Butter	250 g	Schlagsahne
120 g	Zucker	1	Pk. Vanillinzucker
2	Eier	1 Essl.	Rum
2 Essl.	Milch	3 Essl.	Aprikosenkonfitüre
30 g	Mehl		Backpapier

Ein Viertel der Kuvertüre schmelzen. Die Butter und 80 g Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Kuvertüre Eier und Milch unterrühren. Nun Mehl und Backpulver unterheben.

Die Hälfte eines Backblechs mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen. Aus Alufolie eine Schiene Kniffen und an die offene Seite setzen. Bei 175 Grad Gas: Stufe 2 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Creme 100 g Kuvertüre schmelzen. Von der Kochstelle nehmen.

Nach und nach 200 g Sahne restlichen Zucker und Vanillinzucker und Rum unterrühren. Erkalten lassen. Dann die Masse aufschlagen bis sie heller wird. Kühl stellen bis die Creme streichfähig ist. Teigplatte halbieren und eine Hälfte mit Konfitüre bestreichen und auf die Creme setzen. Kühl stellen.

Für den Guss in der restliche Sahne die restliche Konfitüre schmelzen. Kühl stellen bis die Masse streichfähig ist. Den Kuchen damit gleichmässig bestreichen und mit einer Gabel wellenförmig verzieren.