

# Schokoladen Zauber Kuchen

Nährwert pro Stück: E: 6 g, F: 21g, Kh: 34g, kcal: 355



## FÜR DEN TEIG:

- 5 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb (Größe M)
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanille- Zucker
- 155 g Butter
- 130 g Weizenmehl
- 625 ml Milch (3,5 % Fett)
- 50 g weiße Kuvertüre
- 15 g gesiebtes Kakaopulver

## FÜR DAS TOPPING:

- 200 g Nuss-Nougat
- 175 g Schlagsahne (mind. 30% Fett)
- 50 g weiße Kuvertüre
- 1-2 EL Kakaonibs

## ZUSÄTZLICH:

- 1 Auflaufform (20 x 30 cm)
- etwas Fett für die Form
- Backpapier
- 1 Reibe



© Ulrike Holsten für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 150 °C (Heißluft ist nicht geeignet)
2. Die Auflaufform leicht fetten. Backpapier passend zuschneiden und die Form damit auslegen. Der Kuchen kann so später leichter herausgehoben werden.
3. Für den Teig Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb zusammen mit Zucker und Vanille- Zucker in einer zweiten Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen.



4. Die Butter zerlassen und kurz abkühlen lassen. Die lauwarmer Butter unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbmasse gießen. Das Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend mit einem Teigschaber über den Schüsselboden fahren. Die Milch in einem dünnen Strahl hinzugießen und dabei langsam mit einem Schneebesen weiterrühren.

5. Den Teig in zwei Portionen teilen. Die weiße Kuvertüre mit der Küchenreibe fein reiben und unter eine Teighälfte mischen. Kakao unter die andere Teighälfte rühren. Jeweils die Hälfte des Eischnees in drei Portionen mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Teigportionen heben. Kleine Flocken aus Eischnee sind dabei erwünscht.

6. Den hellen und dunklen Teig abwechselnd in die vorbereitete Auflaufform füllen und auf einem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen etwa 55 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein und die Mitte des Kuchens noch etwas weich.

7. Die Auflaufform auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen, dann mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit Backpapier abdecken.

8. Für das Topping Nuss-Nougat mit 150 g Sahne unter Rühren erwärmen, bis es geschmolzen ist. Abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Weiße Kuvertüre grob zerkleinern und mit der restlichen Sahne unter Rühren vorsichtig erwärmen. Nuss-Nougat-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe dicklich aufschlagen. Den Kuchen mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben, mit Nougat-Sahne bestreichen und mit weißer Kuvertüre-Sahne streifenförmig verzieren. Mit Kakaonibs bestreuen und in Quadrate (etwa 5 × 5 cm) schneiden.



Mehr Rezepte in  
"Zaubercakes"

