

# Feuchter Schokoladenkuchen mit Tonkabohne

## Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade (alternativ Kuvertüre)
- 2 TL Instant-Espresso
- ½ Tonkabohne, gerieben (alternativ 1 Pck. Vanillezucker)
- 300 g brauner Zucker
  
- 150 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao (kein Nesquik o.ä.)
- 1 Pck. Backpulver
- 100 g Quark
- 5 Eier (Gr. M)

## Zubereitung:

- Backofen vorheizen: 160 °C Ober-/Unterhitze
- 24er Springform oder Gugelhupfform einfetten und mit Mehl, Paniermehl oder Kakao bestäuben oder mit Backpapier/-Folie auslegen
- Zutaten aus dem oberen Block in einem Topf erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist (die Masse soll nicht kochen!)
- Mischung abkühlen lassen
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen, anschließend die Schokoladenmasse mit einem Rührgerät zügig verrühren
- Quark und Eier nacheinander unterarbeiten (nur kurz rühren)
- Teig in die vorbereitete Form füllen und ca. 60 – 70 Min. backen. (Stäbchenprobe!)



Schokoladenkuchen pur in Gugelhupfform mit Puderzucker bestreut



Schokoladenkuchen mit Cremefüllung und Deko aus Fondant als Geburtstagsgeschenk

# Backen ohne Hubbel, gleichmäßig hoher Kuchen

Wer gerne backt, kennt das Problem: Der Kuchen geht ungleichmäßig auf und in einer Springform bekommt man statt einem ebenen Kuchen einen Berg. Außen ist der Kuchen nicht so hoch wie er sein soll und in der Mitte ist er zu hoch, vielleicht sogar aufgeplatzt. Aber wenn Ihr den Kuchen mit Fondant eindecken möchtet, dann ist das Ziel ein Kuchen, der an der Oberseite so glatt wie möglich ist. Die glattere Seite des Kuchens ist nach dem Backen eigentlich immer die Unterseite. Also dreht ihr den Kuchen am sinnvollsten vor dem Einstreichen und Eindecken um, so ist die ganz glatte Seite oben. Trotzdem bleibt das Problem mit dem Hubbel. Der ist dann unten und der Kuchen steht nicht stabil, sondern wackelt hin und her. Man muss also vor dem Umdrehen einen Teil der Oberseite abschneiden, um das zu verhindern. Dadurch hat der Kuchen aber vielleicht nicht mehr die gewünschte Höhe. Wenn Ihr den Kuchen aber direkt schon so backt, dass der Kuchen so gleichmäßig wie möglich aufgeht, könnt Ihr den Kuchen, wenn er ausgekühlt ist, einfach umdrehen und mit dem Einstreichen loslegen.

Warum geht denn der Kuchen so unregelmäßig auf? Das liegt daran, dass Backformen aus Metall sehr gute Wärmeleiter sind und dadurch die Hitze des Ofens besonders schnell an den Rand des Kuchens gelangt. Dadurch backt der Kuchen am Rand sehr schnell durch und kann dann dort nicht mehr weiter aufgehen. Aber mit ein paar Tricks lässt sich das alles verhindern.

## Ofentemperatur

Wenn man Temperatur im Ofen senkt, gibt das dem Kuchen die Möglichkeit langsamer zu backen, d. h. der Teig hat die Möglichkeit, sich gleichmäßig zu erwärmen. Eine Temperatur von 160° Grad Ober-/Unterhitze ist in der Regel ausreichend. Damit erhöht sich die Backzeit um bis zu einer halben Stunde und es ist also unbedingt eine Stäbchenprobe nötig. Das bedeutet, nach Ablauf der regulären Backzeit ca. alle 5-10 Minuten ein Holzstäbchen (Schaschlikspieß o.ä.) in die Mitte des Kuchens zu stecken und wieder herauszuziehen. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, bleibt an dem Stäbchen kein Teig hängen, ist er noch nicht fertig, bleibt der rohe Teig an dem Stäbchen hängen. Die Backzeit kann sich durchaus um eine halbe Stunde verlängern.

## Isoliermethode

Bei der Isoliermethode wird um die Backformaußenseite ein Streifen aus Alufolie gelegt, in die nasses Küchenpapier hineingefaltet wird. Dazu legt Ihr euch am besten einen Streifen Alufolie zurecht, der von der Länge her um die Backform passt. Anschließend wird ein gleich langer Streifen Küchenpapier darauf gelegt, nass gemacht und die Alufolie dann längs so gefaltet, dass der Streifen genau die Breite hat, die der Höhe der Backform entspricht. Diesen legt Ihr dann um die Backform, die Enden kann man mit einer Fold-Back-Klammer oder einer anderen Metallklammer zusammenklemmen. Hier verlängert sich die Backzeit ebenfalls, je nach Art des Kuchens um ca. 10 bis 40 Minuten. Wichtig ist, dass sich die Enden des Streifens nicht überlappen. Sonst wird an den Stellen, an denen er übereinandergelegt ist, der Teig nicht ganz so weit durchgebacken wie an den anderen Stellen.



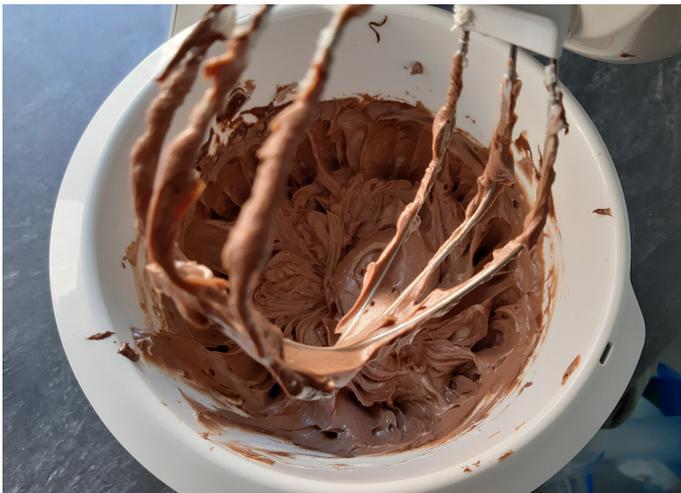
# Nutella-Frischkäse-Creme zum Füllen

## Zutaten Nutella-Frischkäse-Creme

- 2 Becher Sahne
- 2 Becher Frischkäse, natur
- 4 EL Nutella, gut gehäuft
- 1 Beutel Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

- Frischkäse mit einem Becher Schlagsahne und dem Nutella verrühren.
- Den zweiten Becher Schlagsahne kurz aufschlagen, dann Sahnesteif und Vanillezucker dazugeben und solange weiter schlagen bis die Sahne steif ist.
- Dann unter die Frischkäsecreme heben und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Den Schokokuchen kann man dann nur mit der Creme oder auch in Kombination mit z. B. Dosenbirnen oder Kirschgrütze füllen.



Nutella und Frischkäse: Eine einfache, aber leckere Füllung



Die mit Kaffeelikör beträufelten Schokoböden des „Börsenkuchens“ werden mit Nutella-Frischkäse gefüllt



Schokokuchen mit Birnen und Nutella-Frischkäse-Creme



Hier wurde der „Acker“ mit Nutella-Frischkäse modelliert

# Schoko-Ganache (als Torten- und Kuchenüberzug)

## Zutaten Schoko-Ganache

- 200 g Sahne
  - 400 g Zartbitterschokolade
- oder
- 200 g Sahne
  - 500 g Vollmilchschokolade

## Zubereitung:

1. Sahne in einem Topf aufkochen und anschließend den Topf vom Herd ziehen.
2. Die Schokolade in Stücke teilen, in die Sahne geben und rühren.
3. Es muss so lange gerührt werden, bis sich die Schokolade aufgelöst und mit der Sahne verbunden hat.
4. Nun lasst ihr die Ganache abkühlen. Dazu kann man sie in den Kühlschrank stellen und warten bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

### **TIPP:**

Die Ganache kann übrigens schon vorab hergestellt und aufbewahrt werden. Bis zum Verzehr hält sie sich im Kühlschrank ca. eine Woche.

## Überziehen der Torte od. des Kuchens:

1. Vor der Verarbeitung solltet ihr die Ganache 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur lagern, damit die Ganache cremig und streichbar wird.
2. Die Konsistenz sollte ein wenig fester als die bekannte Nuss-Nougat-Creme sein.
3. Streicht die Torte mit der Ganache gleichmäßig ein. Dafür könnt ihr z. B. ein breites Messer oder eine Tortenspachtel o.ä. verwenden.

### **WICHTIG:**

Um die Torte fondanttauglich zu machen, muss die Torte komplett und glatt mit Ganache eingestrichen sein. Gegebenenfalls kann man die Torte auch zweimal einstreichen. Die erste Schicht im Kühlschrank festwerden lassen, dann die zweite Schicht auftragen.



Einstreichen des „Börsenkuchens“ mit Ganache



Kuchen für Motivtorte zweimal mit Ganache eingestrichen