

Schokoladenkuchen



MENGE FÜR



VORBEREITUNGSZEIT



BACKZEIT



LEICHT



PROFI-PATISSERIE-SERIE-HAKEN



BACKBLECH

ZUTATEN:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 120 g mit Backpulver gemischtes Mehl
- 30 g Kakaopulver

FÜR DIE

SCHOKOLADENGLASUR:

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

- Den Ofen vorheizen auf 180 °C /Umluft 160 °C /Gas Stufe 4
- Sicherstellen, dass die Zutaten und Ausrüstung Raumtemperatur haben, um das Risiko einer Gerinnung der Mischung zu vermeiden.
- Butter und Zucker in Ihre Rührschüssel geben und mit dem Profi-Pâtisserie-Haken bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis eine dickliche und cremige Masse entstanden ist.
- Die Eier zusammen aufschlagen, Geschwindigkeit des Rührgeräts reduzieren und die Eier allmählich hinzugeben. Sicherstellen, dass die Eierzugabe richtig vermischt wurde, bevor die nächste Menge hinzugegeben wird. Nach jeder Eierzugabe einen Teelöffel Mehl zugeben.
- Wenn die Eier vollständig in der Masse aufgenommen wurden, Mehl, Kakaopulver und Backpulver hinzugeben und weiter verrühren.
- Zwölf Papierkapseln in ein Muffin-Backblech setzen und die Masse gleichmäßig in ihnen verteilen.
- Ca. 12 bis 15 Minuten backen, bis sie zurückfedern, wenn man sie leicht eindrückt.

FÜR DIE SCHOKOLADENGLASUR:

- Schokolade in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser schmelzen und dabei darauf achten, dass die Unterseite der Schüssel nicht mit dem Wasser in Berührung kommt.
- Butter in Ihre Rührschüssel geben und mit dem Profi-Pâtisserie-Haken die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit cremig rühren, bis ihre Farbe heller wird.
- Langsam den Puderzucker zugeben und vermischen, bis er vollständig eingebunden ist. Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Spritzschutz angebracht haben, um zu vermeiden, dass der Puderzucker auf der Schüssel entweicht.
- Wenn der Puderzucker und die Butter miteinander vermischt sind, die geschmolzene Schokolade untermischen, bis ein gleichmäßiger Farbton entsteht.
- Die Glasur in einen Spritzbeutel löffeln und auf den abgekühlten kleinen Kuchen verteilen.
- Verzieren Sie sie mit Ihren ausgewählten Deko-Elementen.

KENWOOD