

MAXI-KING-SCHNITTEN ALIAS SCHOKO-KARMAELL- SCHNITTEN



ZUTATEN:

für den Teig:

6 Eier
250 g Zucker
180 g Butter
200 g Kochschokolade
50 ml Buttermilch oder 5 EL Sauerrahm
240 g Mehl
1 Pkg Backpulver

für die Creme:

500 g Topfen (Quark)
300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
70 g Butter
60 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker bzw. 1 Vanillestange ausgekratzt

für die Schokoglasur:

300 g Kochschokolade
3 EL Öl

außerdem:

1 Glas Karamell (Bonne Maman)

Alternative Zubereitung von Karamell:

300 g brauner Zucker, 3 EL Wasser, 70 g Butter,
200 ml Schlagobers (Sahne)
Haselnüsse gehackt



ZUBEREITUNG:

- 1) Schokolade und Butter in einem Topf langsam schmelzen. Währenddessen die Eier trennen, die Eiklar steif schlagen und die Dotter gemeinsam mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen. Nun unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse und später die Buttermilch bzw. den Sauerrahm dazu mixen.
- 2) Mehl und Backpulver in die Eier-Schoko-Masse rühren und zu guter letzt noch den steif geschlagenen Schnee unterheben.
- 3) Auf ein „bebuttertes“ und bemehltes Blech streichen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.
- 4) Wer kein Karamell zuhause hat kann es selber herstellen: Braunen Zucker und Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen. Nun die Hitze erhöhen und karamellisieren lassen, den Butter und das Schlagobers dazugeben und leicht köcheln lassen. So lange köcheln, bis das Karamell nicht mehr so flüssig ist. Ihr könnt es so testen, wenn das Karamell am Kochlöffel bleibt und leichte Schlieren zieht. Dann ist es fertig.
- 5) Mit dem Hinterseite der Gabel Löcher verteilt in den Kuchen stechen. Dort kann sich dann das Karamell sammeln und es macht den Kuchen saftiger. Das Karamell nun schön auf dem gesamten Kuchen verteilen.
- 6) Für die Creme die Butter schmelzen lassen und leicht auskühlen lassen. Topfen, Frischkäse, Staubzucker, Vanillezucker gut vermischen und zum Schluss den zerlassenen Butter dazugeben. Gut verrühren. Diese wird nun über das Karamell gestrichen (am besten mit einem in Wasser getauchten langen, glatten Messer bzw. Küchenpalette).
- 7) Die Schokolade gemeinsam mit dem Öl vorsichtig in einem Topf schmelzen lassen. Gut verrühren. Mit der Küchenpalette auf die Creme auftragen. Mit gehackten Haselnusstücken bestreuen.

Zusätzlich zur Blechvariante: Der Teig ist genügend, so dass auch noch 3-4 Muffins befüllt werden können. Ich hab die Muffinform eingefettet und den Teig zusätzlich zum Blech in den Ofen gestellt. Nach ca. 20 Minuten hab ich die Muffins aus dem Ofen geholt und einmal in der Mitte aufgeschnitten. Nachdem der Teig ausgekühlt war hab ich ihn mit Karamell und der Creme befüllt.