

SCHOKOKUCHEN- KAROTTENFELD



ZUTATEN: für ein Blech mit hohem Rand

für den Teig:

6 Eier
250 g Zucker
250 g Butter
120 g Schokolade
2 Tassen Espresso
2 EL Rum
250 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver

für den Guss:

200 ml Kaffee bzw. Früchtetee
1 EL Rum

zum Bestreichen:

Ribisel- Sauerkirsch- oder
Himbeermarmelade ohne Kerne

für die Glasur:

200 g Kochschokolade
250 ml Schlagobers

für die „Karotten“:

1 Tasse Erdbeeren
1 Becher weiße Schokolade
Lebensmittelfarbe orange (bzw. gelb und rot)



ZUBEREITUNG:

Butter und Schokolade in einem Topf langsam und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.

Eier mit dem Zucker 5-7 Minuten sehr schaumig aufschlagen. Die zerlassene Schoko-Butter unterrühren. Rum und nicht mehr zu heißen Espresso dazugeben während man langsam weiter rührt. Zum Schluss noch Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren.

Die Masse auf ein Blech mit hohem Rahmen streichen und bei 170 °C Heißluft für ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Mit der Gabel den ganzen Kuchen einstechen. Kaffee bzw. Tee zubereiten, mit dem Rum vermischen und noch warm über den gesamten Kuchen leeren. Keine Angst, es ist nicht zu viel Flüssigkeit, der Kuchen wird sich schön vollsaugen.

Etwas warten und dann mit einem Löffel die Marmelade auf dem gesamten Kuchen aufstreichen.

Für die Schokoglasur Schokolade und Schlagobers in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Über den gesamten Kuchen verteilen. Etwas stehen lassen.

Währenddessen die Erdbeer-Karotten zubereiten. Die weiße Schokoglasur nach Packungsanleitung schmelzen lassen. Lebensmittelfarbe unterrühren. Ich verwende Gelfarben, da sie gut färben. Die Erdbeeren vorher im Kühlschrank lagern und erst zum Tunken herausnehmen. Am Strunk nehmen und in die Schokolade tauchen. Auf ein Backpapier setzen und fertig trocknen lassen.

Den Rand vom Blech entfernen und die äußeren 2-3 cm mit einem Messer wegschneiden und in eine Schüssel geben. Mit Kochhandschuhen die Ränder zerbröseln. Diese wird dann als „Erde“ verwendet.

Die Erdbeeren schön verteilt auf den Schokokuchen setzen und einfach hineindrücken. Den Kuchen auf eine Platte geben und mit „Erde“ rundum bestreuen bzw. einzelne Stücke abschneiden und wer mag mit Erde, Zuckerblüten und Schokoostereiern verzieren.