

Honig - Schoko - Kranz

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Profi, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

Für die Kranzform (Ø 26 cm):

Etwas Fett

RÜHRTEIG

200	Gramm	Zartbitterschokolade
250	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
150	Gramm	Zucker
50	Gramm	Langnese Tamarisken Honig (oder Wald Honig)
4		Eier (Größe M)
300	Gramm	Weizenmehl
2	gestr. TL	Dr. Oetker Original Backin
2	Essl.	Kakao (ungezuckert)
200	Gramm	Gemahlene Haselnusskerne
4	Essl.	Whisky

ZUM TRÄNKEN

2	Essl.	Whisky
2	Teel.	Instant - Kaffeepulver
4	Essl.	Langnese Tamarisken Honig (oder Wald Honig)
1	Essl.	Puderzucker

GUSS

100	Gramm	Zartbitterschokolade
50	Gramm	Gehobelte Haselnusskerne

Anleitung:

Vorbereiten Heizen Sie den Backofen bei Ober- und Unterhitze vor. Fetten Sie die Kranzform (26 cm). Hacken Sie die Zartbitterschokolade.

Rührteig Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Nüsse, Schokolade und Whisky unterheben. Teig in der Kranzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 50 Minuten Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen. Zum Tränken Whisky, Kaffeepulver, Honig und gesiebten Puderzucker verrühren und den heißen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen.

Guss Die Schokolade grob zerteilen, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, den Kranz damit überziehen und mit gehobelten Haselnüssen bestreuen.

TIPP: Sie können den Kranz auch in einer Savarinform backen.

Honig - Schoko - Kranz

(Fortsetzung)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten Backzeit: ca. 50-60 Minuten kJ/kcal
p.P.: 1485/355