

Schokoladen - Kranz

Kategorien: Kuchen, Rührteig, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

250	Gramm	Schokolade, Vollmilch
150	Gramm	Schokolade, Zartbitter
180	Gramm	Butter
50	Gramm	Pistazien
50	Gramm	Walnüsse, gehackte
6		Ei(er)
350	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Pack.	Aroma (Orangen-Back)
1	Prise	Salz
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Schlagsahne
1	Essl.	Honig

Anleitung:

150g Vollmilchschokolade und 100g Zartbitterschokolade hacken. Butter und die gehackten Schokoladen im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Pistazien u. Walnüsse grob hacken, einige zum Verzieren beiseite legen. Eier mit Zucker, Vanillezucker, Orangenback und Salz ca.10 Minuten dickschaumig aufschlagen. Geschmolzene Schokolademischung in eine Rührschüssel geben. Die Eiercreme unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und kurz unterrühren. Gehackte Pistazien u. Walnüsse unterheben. Teig in eine gefetteten mit Mehl ausgestäubte Springform geben.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 50-60 Minuten backen. Nach 45 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken damit er nicht zu dunkel wird. Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. 50g Zartbitterschokolade und 100g Vollmilchschokolade hacken. Sahne und Honig aufkochen und die Sahne darin schmelzen lassen. Kuchen mit dem Guss überziehen, mit den restlichen Pistazien und Walnüssen bestreuen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de