

# Karlas - Schokofrüchtekuchen

Kategorien: Kuchen, Schokolade

Zutaten für: 1,2l

250		Butter
270		Zucker
100		Zartbitterschokolade
250		Mehl
15		Kakao (ungesüsst)
200		Damszenerpflaumen/Kurpflaumen
50		Rosinen (helle türkische Smyrna)
50		Mangostreifen (chin.,getrocknet)
6		Eier (Größe L, getrennt in Eigelb und Eiweiss)
1		Mineola (geriebene Schale und Saft)
40	ml	Rhye
2		Orangenblütenwasser
1		Vanilleextrakt
1		Fenchelkörner (leicht Gehackt)
1		Backpulver

## ZUM BEPINSELN

20	ml	Rhye
1		Orangenblütenwasser

## Anleitung:

Pflaumen grob hacken (etwa Rosinengrösse), mit den Rosinen und den auf Orangeatgrösse kleingehackten Mangostreifen über Nacht in eine Mischung aus Rhye, Orangenblütenwasser, Mineolaschalenabrieb und Mineolasaft legen.

Anderntags:

Backofen auf Stufe 4 vorheizen.

Schokolade kleinhacken und im Wasserbad langsam schmelzen. Wachsweiche Butter cremig schlagen, 250 g Zucker hinzugeben weiterschlagen. Die weiche Schokolade untermixen. 6 Eigelb untermixen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Darauf sieben und schnell unterziehen. Früctemix samt Flüssigkeit daruntermischen.

Eiweiss mit einer Prs. Salz steifschlagen. Restlichen Zucker (20 g) nach und nach dazu mixen.

1/3 des Eischnees unter den relativ festen Teig ziehen, um ihn aufzulockern, dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine 1,2 L Kastenform ausbuttern und mit Kakaopulver ausstäuben. Teig einfüllen, gut verteilen und mit einer Teigkarte etwas glattstreichen, mit Fenchel bestreuen.

Auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben, 8 min bei 220 Grad (Gas Stufe 4) backen, dann Hitze auf 180 Grad (Stufe 2) reduzieren, weitere 70 min backen. Sollte der Kuchen drohen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Hölzchenprobe machen! Kuchen nach Ende der Backzeit auf ein Kuchengitter stürzen. Nach kurzer Auskühlzeit die Form entfernen und den Kuchen mit der Mischung aus Rhye und Orangenblütenwasser bepinseln.

## **Karlas - Schokofrüchtekuchen**

(Fortsetzung)

Der Kuchen hält sich in Folie gewickelt mehrere Tage.