

Kuhfell - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Zucker
6		Eier
125	Gramm	Schokoladenstückchen (zum Backen)
125	Gramm	Geriebene Mandeln
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Fertig-Schokoladenglasur
1	Pack.	Fertig-Vanilleglasur (weiß)

WEITERES ZUBEHÖR

Springform (26 cm Durchmesser)
Backpapier
Rührschüssel
Handrührgerät
Alufolie
Backpinsel

Anleitung:

Butter, Zucker und die Eier in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Handrührgerät (Stufe 2) etwa fünf Minuten lang verrühren. Dann Mandeln, Mehl, Backpulver und die Schokoladenstückchen in die Schüssel geben, alles unter den Teig rühren (Stufe 1).

Anschließend den Teig in die Backform füllen, die mit Backpapier ausgelegt ist; der Kuchen lässt sich später so besser ablösen. Bei 180 Grad 50 Minuten lang backen (bei einem Umluftherd reichen 160 Grad). Auf der mittleren Schiene im Backofen klappt es am Besten. Nach 30 Minuten oben auf den Kuchen ein Stück Alufolie (so groß wie die Backform) legen, sonst wird der Kuchen oben zu braun.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen (am besten auf einem Kuchengitter, damit auch der Boden auskühlt). Jetzt erst muss der Kuchen aus der Form geholt werden.

Glasur: Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, die Glasur auftragen: Zuerst die weiße Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Dann die Oberseite des Kuchens mit dieser Glasur gleichmäßig bestreichen. Den Rand des Kuchens nicht bepinseln. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Bis es so weit ist, den Backpinsel mit warmem Wasser auswaschen und die braune Glasur schmelzen, ebenfalls im Wasserbad. Mit dem Teelöffel und/oder dem Backpinsel dann vorsichtig die braune Glasur auf dem Kuchen so verstreichen, dass einzelne Flecken wie bei einem Kuhfell entstehen.