

Schoko-Schaumkuss-Kuchen

Arbeitszeit: 35 Minuten

Backzeit: 30-40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	47 g
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	14 g
Brennwert	880 kcal / 3.685 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke)

- 125 g Butaris Butterschmalz
- 225 g Mehl
- 290 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Backkakao
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 40 ml Wasser
- 150 g Griechischer Joghurt
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Päckchen Schokoglasur oder Schoko-Ganache
- 8 Schaumküsse
- 8 Paar Zucker-Augen
- Etwas Zucker-Streusel
- 1 Tube weiße und braune Zucker-Schrift

Zubereitung:

Schritt 1/5

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.

Schritt 2/5

Für den Teig Butaris Butterschmalz in einer Schüssel schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backkakao, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und verrühren. Milch, kaltes Wasser, Joghurt, Eier und Butaris Butterschmalz unterrühren und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.



Schritt 3/5

Teig in vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 30-40 Minuten backen. Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Schritt 4/5

Schoko-Schaumkuss-Kuchen mit Schokoglasur oder Schoko-Ganache überziehen.

Schritt 5/5

Aus Schokoküssen kleine Figuren herstellen: Schokoküsse mit Zucker-Augen, -Streuseln und -Schrift verzieren. Schokokuss-Figuren auf den Kuchen setzen und verzieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Nileen Schaldach / Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.