

KUHSCHNITTE / BLECHKUCHEN



Ein einfacher, nicht zu süßer Blechkuchen mit einer Milch-Honigcreme und Kuhflecken aus Kuvertüre.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 15

ZUBEREITUNG BODEN

Rühre die Eier mit Eigelb, Zucker, Vanilleextrakt und Salz in 3-4 Minuten cremig. Füge Öl und Wasser hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Vermische Mehl, Backpulver und Kakao und siebe sie in den Teig. Rühre den Teig kurz durch.

Fülle ihn in einen vorbereiteten Backrahmen mit 25x25 cm Größe ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15 Minuten. Lass ihn danach komplett erkalten.

ZUBEREITUNG MILCHCREME

Verrühre das Agaragar mit Wasser und lass die Mischung für mindestens 2 Minuten sprudelnd aufkochen.

Verrühre das Eiweiß mit Salz und Puderzucker in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen oder elektrischen Handrührgerät und stelle es über ein kochendes Wasserbad für etwa 1 Minute. Rühre hierbei ständig weiter. Nimm es anschließend vom Wasserbad herunter und rühre es mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen steif, bis es abkühlt.

Schlage die Sahne mit dem Sanapart steif. Rühre Honig und Vanilleextrakt ins Agaragar ein. Rühre nun langsam die Milch hinzu. Diese sollte nicht kalt, sondern warm sein. Falls das Agaragar zu Klümpchen geliert, kann die Masse erneut erwärmt werden.

Rühre den Quark in die Agar-Milchmischung ein. Hebe den Eischnee und die Sahne unter.

Bestreiche den Kuchen mit der warmen Marmelade. Gieße die Milchcreme auf den Kuchen und lass ihn im Kühlschrank etwa 4 Stunden kühlen.

Entferne den Backrahmen und schneide die Schnitten in 5x8 cm Stücke.

Schmelze die Kuvertüre (temperieren), rühre das Kokosöl ein und fülle sie in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Verknote das Ende und schneide eine Spitze ab. Dekoriere die Schnitten mit Kuhflecken. Lass die Kuvertüre erkalten.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

BODEN (25 X 25 CM):

- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 60 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 80 ml Öl
- 100 ml Wasser
- 200 g Mehl
- 40 g Kakao
- 2 TL Backpulver

MILCHCREME:

- 500 ml Milch
- 20 g Agaragar
- 200 ml Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Honig
- 2 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 40 g Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 2 TL San-apart
- 250 g Quark

ZUM BESTREICHEN:

- 2 EL Marmelade (Erdbeere)

DEKORATION:

KUHSCHNITTE / BLECHKUCHEN



- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 10 g** Kokosöl