



Märchenhafter Schlosskuchen

Rezept von der königlichen Festtafel



Djamila Jaenike • Was gibt es zu Weihnachten im Schloss? Feine Speisen, Märchen, Musik und einen Schlosskuchen. Passend zur Jahreszeit darf es schneien nach dem Backen.

Anforderung: ★ ★

Material

- Teig: 4 Eier, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL heisses Wasser, 80 g dunkle Schokolade, 80 g Mehl*, 1 TL Backpulver
- Füllung und Überzug: ½ Liter Sahne, 1 EL Kakaopulver, 1 EL Puderzucker, Vanille oder Zimt nach Belieben
- Verzierung: 100 g dunkle Kuvertüre, Schokostreusel, (Honig-)Marzipan, 3 Zahnstocher, Lebensmittelfarbe und nach Belieben Dekoration.

1a. Teig: Die Schokolade in Stücke brechen, mit einer Tasse kochendem Wasser übergießen und etwas ziehen lassen. Eier trennen. Das Eiweiss mit Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit 1 EL heissem Wasser und dem Rest Zucker schaumig rühren. Das gekochte Wasser von der geschmolzenen Schokolade abgießen und die Schokolade zum Teig geben. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Eischnee unter den Teig heben und in eine Kuchenbackform geben.

1b. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen. Abkühlen lassen und horizontal in zwei Teile schneiden.

2. Füllung und Überzug: Die Sahne schlagen. Ein Drittel mit Kakao, Zucker und Zimt vermischen und zwischen die Kuchenböden füllen. Mit dem zweiten Drittel Sahne die Seiten einstreichen.

3a. Verzierung: Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Verpackung an einer Ecke ein wenig anschneiden und auf ein Backpapier Tannenformen giessen. Bei drei Tannen Zahnstocher darunterlegen. Die restliche Kuvertüre auf dem Kuchen verteilen. Fest werden lassen.

3b. Aus Marzipan einen Kreis und ein Schloss formen und auf den Kuchen legen. Nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe bemalen.

4. Den Rest Sahne in eine Spritztüle füllen, den Kuchen dekorieren, Schokotannen an der Seite anlegen. Die Tannen mit



Zahnstocher neben das Schloss stecken, etwas Puderzucker darübersieben, dekorieren nach Wunsch.

* glutenfrei: 80 g. gem. Mandeln, 20 g. Mandelmehl