

Kamellekuchen

Fleißige Karnevalisten können bei den zahlreichen Umzügen fette Beute machen – aber wohin mit all den Kamelle? Ulrike von „donnerstagsonntag“ hat die perfekte Idee im Gepäck: Backt damit einen kunterbunten Kamellekuchen. Der eignet sich perfekt für die Karnevalsparty aber auch als Geburtstagskuchen!



Portionen: 20

Vorbereitung: 2 h 10 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 2 h 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Boden von 26 cm Durchmesser:

- 5 Eier
- 480 g Rohrohrzucker, aufgeteilt
- 280 g gemahlene Haselnüsse
- 360 g Mehl Type 405 + mehr für die Form
- 1 Tütchen Backpulver
- 280 ml Sonnenblumenöl
- 280 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Außerdem:

- Etwas weiche Butter für die Form

Zutaten für den Boden von 18 cm Durchmesser:

- 3 Eier
- 240 g Rohrohrzucker, aufgeteilt
- 140 g gemahlene Haselnüsse
- 180 g Mehl Type 405 + mehr für die Form
- ½ Tütchen Backpulver
- 140 ml Sonnenblumenöl
- 140 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Außerdem:

- Etwas weiche Butter für die Form

Für die Glasur:

- 250 g Zartbitterschokolade mit mindestens 60 % Kakaoanteil

Außerdem:

- Eine bunte Auswahl von Süßigkeiten (zum Beispiel Kamelle vom Karnevalssumzug)

Besondere Utensilien:

- Springform von 26 cm Durchmesser
- Springform von 18 cm Durchmesser
- Backpapier
- Elektrisches Handrührgerät
- Backpinsel
- Zahnstocher
- Schaschlikspieße aus Holz

Zubereitung:

- **Für den Kamellekuchen** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen.
- **Für den Boden von 26 Zentimetern Durchmesser** die Eier trennen.
- Das Eiweiß steifschlagen, dabei nach und nach etwa ein Viertel des Zuckers einrieseln lassen, sobald die Eiweiße etwa halbsteif sind.
- Eigelb und restlichen Zucker cremig rühren.
- Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Öl und Mineralwasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Eischnee mit einem Teigspatel locker unterheben.

- Die Ränder der größeren Springform mit etwas weicher Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.
- Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene eine Stunde backen.
- Kurz vor Ende der Backzeit diese Schritte **für den Boden von 18 Zentimetern Durchmesser** wiederholen und auch die kleinere Form entsprechend vorbereiten.
- Den Kuchen herausnehmen, aus der Form lösen, auf ein Abkühlgitter stürzen und das Backpapier abziehen. Vollständig abkühlen lassen.
- Den kleineren Kuchen sofort nach Entnahme des größeren in den Ofen schieben und 45 Minuten backen.
- Ebenfalls aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, auf ein Abkühlgitter stürzen und das Backpapier abziehen. Vollständig abkühlen lassen.
- **Für die Glasur** die Schokolade sehr fein hacken.
- 200 Gramm der Schokoladenspäne über dem Wasserbad schmelzen, dabei regelmäßig umrühren.
- Vom Wasserbad nehmen, die restliche Schokolade hinzufügen und unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen – dies kann mehrere Minuten dauern. **Tipp:** Schokolade muss temperiert werden, damit sie ihr volles Potential entfalten kann. Die einfachste Methode nennt sich „Impfen“ – hierfür werden zehn bis zwanzig Prozent Schokolade zurückbehalten und in die geschmolzene Schokolade gerührt.
- Den größeren Kuchen auf Backpapier setzen und den kleineren mit Hilfe von etwas geschmolzener Schokolade auf den größeren kleben.
- Beide Kuchen mit der flüssigen Schokolade übergießen und diese mit Hilfe des Backpinsels verteilen.
- Schokoladenüberzug etwas anziehen lassen – er soll noch leicht feucht, aber nicht mehr völlig flüssig sein.
- Kamellekuchen nach Lust und Laune mit einer bunten Mischung an Süßigkeiten dekorieren, dabei je nach Bedarf Zahnstocher und Schaschlikspieße verwenden.
- Glasur vollständig festwerden lassen, den Kamellekuchen auf einer Kuchenplatte anrichten und servieren.