

Hier und heute



Saftiger Himbeer-Schokoladenkuchen

Konditormeister Marcel Seeger präsentiert einen köstlichen Schokoladenkuchen mit zartschmelzender Schokolade, saftigen Himbeeren und einer feinen Puderzuckerschicht – ein Genuss für jeden Gaumen.

Rezept

Saftiger Himbeer-Schokoladenkuchen

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

Zutaten

- 175 g Butter, Zimmertemperatur
- 230 g Zartbitterschokolade oder Zartbitterkuvertüre
- 120 g Milkschokolade oder Vollmilchkuvertüre
- 12 g Kakaopulver
- 25 g Weizenmehl Typ 550
- 6 g Backpulver
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 240 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)

Für die Dekoration

- 290 g Himbeeren
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Alternativ kann auch eine Springform verwendet werden.

In einem Topf die Butter schmelzen und anschließend die beiden Schokoladensorten hinzufügen. Alles unter ständigem Rühren schmelzen, damit die Schokolade nicht anbrennt. Sobald die Mischung homogen ist, den Topf von der Wärmequelle nehmen und kurz beiseite stellen.

Kakaopulver, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillemark gründlich vermischen und unter die flüssige Butter-Schokoladenmischung rühren. Dabei ein Ei nach dem anderen mit unterarbeiten, sodass ein glatter Teig entsteht. Den fertigen Teig in den vorbereiteten Tortenring einfüllen und glattstreichen.

Tipp: Vor dem Einfüllen den Tortenring von innen mit etwas Butter dünn einfetten. So lässt sich der Schokoladenkuchen nach dem Backen besser aus der Form lösen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 25 bis 30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen und dann vorsichtig die Backform entfernen.

Die Himbeeren putzen, waschen und auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen. Anschließend die Früchte auf dem noch leicht warmen Schokoladenkuchen verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben.