

Anastasia-Kuchen

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tortina
100 g weiche Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
50 ml Milch

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
1 EL Wasser
125 g Dr. Oetker Rum Rosinen
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Teig: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Ei, Eigelb und Milch hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Alle Schokoladenstückchen (liegen der Backmischung bei) unterrühren. **Die Hälfte des Teiges** in die Form füllen und glatt streichen.

3. Belag: Eiweiß und Wasser in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Mischung für den Belag mit einem Teigschaber **gleichmäßig unterheben**. Rum-Rosinen und Schokoladenraspel vorsichtig unterheben. Belagmasse in die Springform streichen. Restlichen Teig mit 2 Teelöffeln in 12 Portionen gleichmäßig auf dem Belag verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Verzieren: Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im heißen Wasserbad schmelzen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden, die Teigkleckse spiralförmig verzieren und den Seitenrand bestreichen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 17 g, Kh: 49 g, kJ: 1.599, kcal: 380