

Kleine Minz-Schokokuchen

Ein Kuchen aus der Tasse mit Pfefferminz- Schokoladentäfelchen

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

12 Pfefferminz-

Schokoladentäfelchen

250 g weiche Butter oder

Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

225 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

Belag:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Stracciatella

3 EL Pfefferminzsirup

Zum Verzieren:

6 Pfefferminz-

Schokoladentäfelchen

Minzeblätter

1 Vorbereiten:

Becher fetten und mehlen. Die Pfefferminz-Schokoladentäfelchen vierteln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges mit Hilfe von 2 Esslöffeln in den Bechern verteilen und jeweils ein gevierteltes Pfefferminz-Schokoladentäfelchen darauf geben. Den restlichen Teig ebenfalls in den Bechern verteilen. Die übrigen Pfefferminz-Schokoladentäfelchen darauf geben und etwas in den Teig drücken. Die Becher auf ein Backblech stellen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Gebäck 10 Min. in den Bechern abkühlen lassen. Dann das Gebäck mit einem spitzen Messer am Rand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ Belag:

Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Pfefferminzsirup kurz unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und Tufts auf die Oberfläche und den Rand der Kuchen spritzen.

④ Verzieren:

Die Pfefferminz-Schokoladentäfelchen nach Wunsch schräg halbieren und zusammen mit den Minzeblättern dekorativ in die Creme stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mandeln können Sie auch Haselnüsse verwenden.
- Zum Verschenken die Kuchen nicht stürzen, die Creme weglassen und die Kuchen zusammen in den Bechern dekorativ in Cellophanfolie verpacken.
- Sie können die Creme auch mit Hilfe eines Teelöffels auf den Kuchen verteilen oder die Kuchen ohne Creme servieren.

