

Mokka-Preiselbeer-Kuchen (Ø 26 cm)

Eine festliche Torte zum Weihnachtsfest mit Preiselbeeren und Kaffeeschokolade.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Rührteig:

200 g Mokkaschokolade
200 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
5 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Füllung:

etwa 200 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
25 g weiße Schokolade

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Rührteig Schokolade fein hacken und **die Hälfte** davon im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und portionsweise unterrühren. Haselnüsse kurz unterrühren und zuletzt die Schokostückchen unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auch vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

- 4 **Füllung zubereiten:**
Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit restlichen Preiselbeeren bestreichen. Oberen Boden auflegen und ebenfalls leicht andrücken.

- 5 **Guss zubereiten:**
Zartbitterschokolade grob hacken, mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Weiße Schokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Kuchen gleichmäßig mit dunklem Guss überziehen. Weißen Guss in ein Papierspritztütchen füllen, kleine Tupfen auf die dunkle Schokolade geben und mit einem Holzstäbchen (zwischen durch säubern) dekorative Muster in die dunkle Schokolade ziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusammen mit Speiseöl geschmolzene Schokolade bleibt länger geschmeidig und bricht als Guss beim Schneiden nicht so schnell.
- Sie können die Preiselbeeren durch eine rote Konfitüre, z. B. Himbeer ersetzen.
- Ohne Schokoladenguss lässt sich der Kuchen prima einfrieren.
- Sie können den Kuchen gut bis zu 2 Tagen vorher zubereiten.

