Motiv-Schokoladenkuchen aus der Kastenform



Schokoladiger Kastenkuchen mit Überraschungseffekt

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 25 min

ZUTATEN

- 10 Eier
- 450 g weiche Butter
- 200 g Zucker + 100 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2-3 EL Eierlikör
- 100 g dunkle Schokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
- 3 EL Kakao

Glasur

100 g dunkle Schokolade (mind. 60 % Kakaoanteil)
50 g Butter
50 g Honig
Weiße Schokoladenraspeln zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Ein tiefes Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Eine Kastenform (ca. 25 cm x 12 cm) einfetten und dünn mit Mehl ausstäuben.
4. Die Eier trennen.
5. Butter mit Zucker und Vanillemark in einer großen Schüssel ca. 5 Minuten schaumig schlagen.
6. Eigelbe nach und nach unterrühren.
7. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig heben.
8. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Teig heben.
9. Die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel geben, den Eierlikör unterrühren. Diesen Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen. In der Ofenmitte für gute 20 Minuten backen.
10. Danach abkühlen lassen und mit einem Ausstecher 12 Schmetterlinge (oder welches Motiv auch immer ihr möchtet) ausstechen.
11. Schokolade fein reiben und mit Kakao unter den restlichen Teig heben. Etwa ein Viertel des Schokoladenteigs in die Kuchenform geben.
12. Die ausgestochenen Schmetterlinge dicht an dicht auf den Teig setzen. Die gefüllte Backform unten im Backofen ungefähr 15 Minuten vorbacken. Anschließend den restlichen Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Backform auf einem Gitter auf der untersten Einschubleiste weitere 50 Min. backen.
13. Nach der Backzeit den Kuchen etwas in der Backform stehen lassen, danach aus den Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
14. Für die Glasur die Schokolade hacken und mit den restlichen Zutaten bei schwacher Hitze schmelzen, dabei regelmäßig umrühren. Glasur gleichmäßig über

den Kuchen gießen und mit weißen Schokoladenraspeln bestreuen.