Straciatellakuchen mit Schokocreme

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	1 EL
Zucker	200 g
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	3 TL
Milch	75 ml
Amaretto	3 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	150 g
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 100 g Butter, Zucker, Salz und Vanillinzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch und Amaretto kurz unterrühren. Schokoladenstreusel unterziehen und Teig in eine gefettete Kastenkuchenform streichen.

2. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. goldbraun backen. Dabei evtl. zum Ende der Backzeit die Oberfläche lose mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Inzwischen Kuvertüre hacken. In einem Topf Sahne und 1 EL Butter aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre zufügen und rühren, bis die Kuvertüre schmilzt. Ca. 1 Std. abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren. Wenn die Creme dick, aber noch streichfähig ist, ausgekühlten Stracciatellakuchen mit der Schokocreme rundherum überziehen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	295 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g