



Special: Schoko-Spekulativus-Kuchen

mit Sahne, Granatapfel und Mandarine



ca. 40min



2 Personen

Suchst du noch nach dem perfekten Dessert für das mit großen Schritten nahende Fest der kalorienhaltigen Tafelfreuden? Dann hätten wir hier eventuell etwas für dich: Mit seiner schokoladig-samtigen Puddingfüllung, der fluffigen Sahnehaube und einer fruchtigen Granatapfel- und Mandarindendeko ist hier für alle etwas dabei. Besonders lecker: Die zerbröselten Weihnachtskekse als Topping. Wir setzen dann schon mal Kaffeewasser auf!

- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 100g dunkle Schokodrops ⁶
- 2 Bio-Eier ³
- 50g Puderzucker
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 Granatapfel
- 1 Mandarine
- 100g holländische
Spekulatiuskekse ¹

- 2EL Weizenmehl ¹
- 1TL Butter ⁷
- Salz
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Auflaufform
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Schneebesen
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 967kcal, Fett 57.0g,
Kohlenhydrate 92.1g, Eiweiß 16.3g



1. Schokolade schmelzen

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. Den Boden und die Seiten einer Auflaufform mit 1TL Butter einfetten. Die **1/2 der Sahne** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schokodrops** hinzufügen und so lange rühren, bis die **Schokolade** geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen. Die **übrige Sahne** im Kühlschrank aufbewahren.



4. Kuchen backen

Den **Teig** in die gefettete Form füllen und auf der mittleren Schiene des Ofens 11-13Min. backen, bis der **Teig** aufgegangen ist und die **Mitte des Kuchens** kaum noch wackelt.



2. Eier trennen

Eine saubere, große Rührschüssel mit in Essig getränktem Küchenkrepp auswischen, um Fettrückstände zu entfernen. Die **Eier** aufbrechen, das **Eigelb** in eine kleine Schüssel, das **Eiweiß** in die Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen **3/4 des Puderzuckers**, die **1/2 des Gewürzes** und 1 Prise Salz unter die **Schokosahne** rühren. Nacheinander das **Eigelb** und 2EL Mehl unterrühren.



5. Obst vorbereiten

Den **Granatapfel** halbieren, über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen und die **Kerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pulen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Die **Mandarine** schälen und in feine Filets schneiden.



3. Teig fertigstellen

Das **Eiweiß** und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät auf hoher Stufe schaumig schlagen. Den **Schokoladensahnemix** in eine große Schüssel umfüllen und das **Eiweiß** in drei kleinen Portionen vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber unterheben, bis alles verbunden ist.

Achtung: Dabei nicht länger rühren als notwendig!



6. Sahne schlagen

Die **übrige Sahne** mit **1TL des restlichen Puderzuckers** steif schlagen. Die **1/2 der Spekulatiuskekse** grob zerkrümeln. Den **Kuchen** mit der **Schlagsahne**, den **Granatapfelkernen**, den **Mandarinenfilets** und den **Spekulatiuskrümeln** garnieren und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) #marleyspooning