



Special: Schoko-Spekulativus-Kuchen

mit Sahne, Granatapfel und Mandarine



ca. 40min



3-4 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!

- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 200g dunkle Schokodrops ⁶
- 4 Bio-Eier ³
- 100g Puderzucker
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 Granatapfel
- 3 Mandarinen
- 100g holländische
Spekulatiuskekse ¹

- 4EL Weizenmehl ¹
- 1TL Butter ⁷
- Salz
- Essig

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

Kochtipp

Beim Aufschlagen des Eiweißes darauf achten, dass kein Eigelb hineingelangt und die Rührschüssel sauber und trocken ist.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 829kcal, Fett 52.8g,
Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 14.6g



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.



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.



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



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 **Mandarinen** schälen und in feine Filets schneiden.



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!



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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**