



## Special: Schoko-Spekulatius-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 Mandarinendeko ist hier für alle etwas dabei. Besonders lecker: Die zerbröselten Weihnachtskekse als Topping. Wir setzen dann schon mal Kaffeewasser auf!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- 1TL Butter <sup>7</sup>
- Salz
- Essig

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



**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 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.



**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 gepulnten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen. Die **Mandarinen** 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 **1EL des restlichen Puderzuckers** steif schlagen. Die **Spekulatiuskekse** grob zerkrümeln. Den **Kuchen** mit der **Schlagsahne**, den **Granatapfelkernen**, den **Mandarinenfilets** und den **Spekulatiuskrümeln** garnieren und servieren.