Blumenkasten-Kuchen

Das Rezept von dem Blumenkasten-Kuchen ist so schön frühlingshaft und bringt Farbe auf den Kaffeetisch. Ein grandiose Geschenkidee, besonders zum Muttertag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 2,5 h

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 27,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Kastenform 25 cm)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Fondant (Farben nach Belieben)
Nach Belieben	Ausstecher (Blüten und Blätter)
Nach Belieben	Staubzucker (oder Bäckerstärke)
32 Stk.	Duplo (+/-)
1 Stk.	Geschenkband (ca. 2 Meter lang)
1 Stk.	Backpapier

Für den Kuchen

1 Stk.	Backpapier
175 g	Zucker
3 Stk.	Eier
150 ml	Öl
0.5 Flaschen	Rumaroma (oder nach Geschmack)
2 EL	Nuss-Nougatcreme
4 EL	Backkakao (gestrichen)
150 g	Griechischer Joghurt
0.5 Packungen	Backpulver
250 g	Mehl

Für die Ganache

250 g	Zartbitterkuvertüre
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Am besten fangt ihr für den **Blumenkasten-Kuchen** schon einen Tag vorher an und bereitet die Dekoration zu.

2. Dazu nehmt ihr zuerst eine Fondant-Farbe für die Blüten der Blumen und knetet den Fondant in euren Händen weiche und geschmeidig. Dann bestäubt ihr eure Arbeitsfläche mit etwas gesiebten Staubzucker oder eben Bäckerstärke und rollten den Fondant gleichmäßig dünn (aber nicht zu dünn) aus.

3. Nun nehmt ihr eure Blütenausstecher (ruhig in verschiedenen Größen) und stecht vorsichtig einige Blüten aus. Diese legt ihr hinterher erst mal vorsichtig auf ein Stück Backpapier ab.

4. Das gleiche macht ihr nun auch mit den Blättern der Blumen. Bei beiden Varianten solltet ihr ruhig ein paar mehr zubereiten, da es immer mal passieren kann, das eine Blüte zerbricht. Wie viele Blüten und Blätter euren Blumenkasten hinterher schmücken, liegt dabei ganz bei euch.

5. Damit die Blüten einen 3D-Effekt bekommen, könnt ihr diese z.B. auf ein Schnapsglas legen. Sowie der Fondant aushärtet, behält die Blüte ihre Form. Die Blätter könnt ihr z.B. über einen Kochlöffelstiel legen oder ähnliches, dann sind sie später schön geschwungen und wirken natürlicher. Jetzt darf der Fondant bei Zimmertemperatur, abgedeckt bis zum nächsten Tag aushärten.

6. Für den Kuchen nehmt ihr eine ca. 25cm Kastenform und legt sie mit Backpapier aus. Den Ofen heizt ihr auf ca. 175°C Umluft vor.

7. Dann die Eier mit dem Zucker schön dick-schaumig schlagen.

8. Nun unter Rühren das Öl einfließen lassen.

9. Als nächstes das Rumaroma, die Nuss-Nougatcreme und den Joghurt unterrühren.

10. Jetzt das Mehl, das Backpulver und den Kakao miteinander vermengen und durch ein Sieb hinzufügen.

11. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen, im Ofen ca. 45-50 Minuten backen und eventuell abdecken, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte hinterher komplett auskühlen.

12. Für die Ganache hackt ihr nun die Schokolade klein und gebt sie in eine Schüssel.

13. Dann gebt ihr das Schlagobers in einen Topf und erwärmt es, bis es anfangen will zu Kochen. Jetzt gießt ihr das Obers über die Schokolade und rührt so lange, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Danach sollte die Ganache so lange auskühlen bis sie die richtige Konsistenz zum Einstreichen hat.

14. Bei dem Kuchen solltet ihr als nächstes waagerecht eine Scheibe der oberen Schicht gerade abschneiden.

15. Diese nun in eine Schüssel zerbröseln. Das wird später die Blumenerde darstellen.

16. Den restlichen Kuchen setzt ihr anschließend auf eine Kuchenplatte/Servierplatte und streicht sie komplett mit der Ganache ein (übrige Ganache aufheben).

17. Danach reiht ihr die Duplo eng aneinander, ringsherum um den Kuchen. Durch die Ganache

haften sie gut an dem Kuchen fest.

18. Wenn ihr noch Ganache übrig habt, könnt ihr diese nun auf der Kuchenoberfläche verteilen und so die Ecken etwas begradigen.

19. Jetzt die "Blumenerde" gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

20. Letztendlich setzt ihr beliebig eure Blüten und Blätter in den Blumenkasten und bindet aus dem Band dekorativ eine Schleife drumherum.

Tipp

Wer es sich mit der Dekoration von dem Kuchen noch einfacher machen möchte, kann sich z.B. auch fertige Zucker-Blumen oder Blüten aus Esspapier besorgen. Und wer keinen Blütenausstecher besitzt, kann die Blüten auch per Hand formen. Dazu gibt es im Internet genügend Anleitungen, dafür braucht es allerdings auch etwas Geschick.