Boston-Creme-Kuchen

Das Rezept von dem Boston-Creme-Kuchen mögen nicht nur Kinder. Die Kombination aus flaumigen Biskuit, cremigen Pudding und Schokolade ist einfach unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
5 EL	Kaltes Wasser
1 Prise	Salz
180 g	Zucker
60 g	Mehl
60 g	Speisestärke
1 EL	Backpulver (gestrichen)

Für die Creme

4 Stk.	Eigelbe
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
25 g	Mehl (gesiebt)
25 g	Speisestärke
400 ml	Milch

Für die Glasur

125 g	Zartbitterkuvertüre
125 ml	Schlagobers
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Boston-Creme-Kuchen** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz steif schlagen.

3. Danach die Eigelbe, mit dem Zucker dick-schaumig schlagen.

4. Nun das Mehl, die Stärke und das Backpulver gesiebt zu der Eigelb-Masse geben und unterheben.

5. Jetzt das aufgeschlagene Eiweiß nach und nach unterheben.

6. Den Teig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Für die Creme, die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker, das Mehl, die Stärke und ein paar Esslöffel von der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

8. Die restliche Milch hinterher in einen Topf geben und zum Köcheln bringen.

9. Dann die angerührte Sauce hinzufügen und unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse zu einem Pudding angedickt ist. Diesen anschließend, unter gelegentlichem Rühren, etwas abkühlen lassen.

10. Jetzt den Kuchenboden, mittig und waagrecht halbieren. Danach den Pudding auf dem unteren Boden verteilen und den oberen Boden wieder aufsetzen.

11. Für den Guss nun die Zartbitterkuvertüre, das Schlagobers und die Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, bis man eine glatte Sauce hat.

12. Diese letztendlich über den Kuchen geben und bis zum Verzehr trocknen lassen. Am besten immer leicht gekühlt lagern.

Tipp

Mit den übrigen Eiweißen von dem Boston-Creme-Kuchen kann man zum Beispiel köstliche Meringues machen.