Karamell-Schokoriegel-Kuchen

Das Rezept von dem Karamell-Schokoriegel-Kuchen ist für sehr süße Naschkatzen besonders gut geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Semmelbrösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

150 g	Karamell-Schokoladenriegel
150 g	Zartbitterkuvertüre
125 g	Butter
4 Stk.	Eier
190 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl (gesiebt)
1 TL	Backpulver (gehäuft)

Für die Dekoration

125 g	Zartbitterkuvertüre
125 ml	Schlagobers
25 g	Kokosfett
Nach Belieben	Karamell-Schokoladenriegel (mini)

Zubereitung

1. Für den **Karamell-Schokoriegel-Kuchen** eine Kastenform (Minimum 25cm lang) ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf 170° C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schokolade zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen, und anschließend etwas abkühlen lassen.

3. In der Zeit schon mal die Karamell-Schokoriegel-Kuchen kleinhacken.

4. Nun die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz ca. 5 Minuten schaumig schlagen.

5. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, darauf sieben und unterheben. Dann die flüssige Schokoladen-Masse kurz unterrühren.

6. Danach noch die zerhackten Karamell-Schokoladenriegel unterheben und den Teig in die Form geben.

7. Dieser sollte nun ca. 60 Minuten backen (nach ca.45 Minuten mit Alufolie abdecken). Den Kuchen anschließend, nach ca.10 Minuten Abkühlzeit, aus der Form stürzen und komplett auskühlen lassen.

8. Für die Dekoration, die Kuvertüre, zusammen mit dem Schlagobers und dem Kokosfett, in einer Schüssel, über einem heißen Wasserbad, zum Schmelzen bringen. Die Masse kurz abkühlen lassen, bis diese etwas andickt und den Kuchen damit bestreichen. Mit den Schokoriegeln den Kuchen verzieren und anschließend mindestens noch 2 Stunden trocknen lassen.

Tipp

Der Karamell-Schokoriegel-Kuchen lässt sich, wegen der Dekoration, mit einem angewärmten Messer besser Portionieren.