Malteser-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Malteser-Kuchen lässt sich ein Kuchen herstellen, der einfach umwerfend aussieht. Zum Essen fast zu schön, doch er ist einfach ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 1,6 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

200 g	Zucker (braun)
190 ml	Milch
130 g	Butter
120 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
3 Stk.	Eier

Für die Creme

180 g	Butter
340 g	Staubzucker
90 g	Milchpulver
1 EL	Milch

Für die Deko

460 g	Malteserkugeln

Für die Glasur

300 g	Kuvertüre

120 ml	Schlagobers
30 g	Butter

Zubereitung

1. Für den **Malteser-Kuchen** als Erstes den Ofen auf 160° vorheizen, eine Kuchenform einfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann braunen Zucker, Milch und Butter in einen kleinen Topf geben und vorsichtig, unter Rühren, erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Verrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt.

3. Nun Mehl und Kakaopulver in einer Schüssel, mit einem Schneebesen verrühren. Jetzt Ei in die Schüssel schlagen und alles gut mischen. Den Teig anschließend in die Backform füllen, glatt streichen und für etwa 55 Minuten backen. Herausnehmen, wenn beim Hineinstecken eines Zahnstochers beim Herausziehen, keine Kuchenreste mehr haften bleiben. Kurz abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Küchengitter vollständig abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit Schokolade in einem Topf zusammen mit Schlagobers und Butter langsam zum Schmelzen bringen. Dabei öfters umrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt.

5. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und beiseitestellen.

6. Währenddessen Butter in einer Schüssel, mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann Staubzucker und Milchpulver darüber sieben und einrühren. Zuletzt Milch und eineinhalb Esslöffel der Schokoladencreme zugeben und die Masse cremig rühren. Die Creme nun für mindestens 95 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. Danach den Kuchen mit einem scharfen Messer in vier Platten schneiden. Die unterste Platte nun auf eine Kuchenplatte legen und mit der Butter-Milchmasse bestreichen, die nächste Kuchenplatte auflegen, leicht andrücken und wieder mit Creme bestreichen. So verfahren, bis alle Platten und die komplette Masse aufgebraucht ist. Den Kuchen jetzt für mindestens eineinhalb Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Danach herausnehmen und die Oberseite und die Seiten des Kuchens mit der Schokoladenmasse bestreichen und glatt streichen. Zuletzt zum Dekorieren die Malteserkugeln an der Oberfläche andrücken und servieren.

Tipp

Der Malteser-Kuchen lässt sich, fertig dekoriert, auch noch eine Weile im Kühlschrank aufbewahren, bis die Gäste kommen. Geschmolzene weiße Schokolade über die Malteser geträufelt, verleihen dem Kuchen ein zusätzlich schönes Aussehen.