Ruhekuchen

Wie der Name schon verrät, braucht der Ruhekuchen viel Ruhe, damit er gut durchziehen kann. Ein prima Rezept, um einen Kuchen schon 1-2 Tage im Voraus zu kreieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 48,0 h

Gesamtzeit: 50,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

190 g	Butter (weich)
300 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
375 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver

Für die Füllung

600 ml	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker

Für den Guss

200 g	Kuvertüre (Zartbitter)
200 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker
1 EL	Butter (Zimmertemperatur)

Für die Dekoration

Nach Belieben	bunte Schokolinsen (optional)

Zubereitung

1. Für den **Ruhekuchen** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen. Wer keine beschichtete Springform besitzt, sollte zudem den Ring innen dünn einfetten. Den Ofen sollte man zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.

3. Nun den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und unterrühren.

4. Jetzt die Eier einzeln hinzufügen und dabei jedes Ei ca. 1 Minute lang unterrühren.

5. Danach das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und nun so lange unter den Teig rühren, bis man einen glatten Teig hat.

6. Als nächstes ca. ein Viertel des Teiges in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

7. Den Boden anschließend kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Diesen Vorgang nun mit dem restlichen Teig wiederholen, sodass man hinterher 4 Böden hat. Anmerkung: Den Teig auf einmal zu backen und hinterher in 4 Scheiben schneiden funktioniert nicht, da die Böden hart (wie Kekse) gebacken werden!

8. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

9. Jetzt am besten den ersten Boden wieder in die Backform geben oder einen Tortenring umlegen. Dann ca. ein Viertel des Schlagobers auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

10. Nun wieder ein Boden darauf legen (leicht andrücken) und diesen mit Schlagobers bestreichen. Diese Schritte jetzt so lange fortführen, bis alles aufgebraucht ist.

11. Beim letzten Schritt den Kuchen komplett mit Schlagobers einstreichen und hinterher im Kühlschrank (mindestens) 24 (maximal) 48 Stunden ruhen lassen, bis er gut durchgezogen ist.

12. Für den Guss die Kuvertüre klein hacken.

13. Dann das Schlagobers mit dem Zucker stark erhitzen, aber nicht kochen lassen.

14. Jetzt die Kuvertüre hinzufügen und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

15. Danach die Butter (Zimmertemperatur) unterrühren.

16. Als nächstes den Guss über den Kuchen gießen und gleichmäßig verteilen. Das geht am besten, wenn man den Kuchen hin und her schwenkt, sodass die Schokolade dabei verläuft. Die Seiten dann am besten mit einer Palette vorsichtig einstreichen.

17. Letztendlich den Ruhekuchen nach belieben dekorieren. Hier wurde er zum Beispiel mit ein paar bunten Schokolinsen geschmückt. Jetzt sollte der Kuchen noch ein letztes Mal im Kühlschrank ruhen, bis die Schokolade getrocknet ist.

Tipp

Wenn man die Böden von dem Ruhekuchen von dem Backpapier löst, kann man das Papier danach ruhig ein weiteres Mal verwenden.