

Schlammkuchen

Der Schlammkuchen schmeckt wunderbar schokoladig. Das Rezept für den auch als Mississippi Mud Pie bekannten Kuchen wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 Stk.	Backform
--------	--------------------------

für den Teig

110 g	Butter
55 g	Zucker
200 g	Mehl
25 g	Kakao
1 Prise	Salz
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Tasse	Espresso (kalt)

für die Füllung

150 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
4 Stk.	Eier
300 ml	Schlagobers
200 g	Schokolade (mind. 70 % Kakao)
30 g	Kakao

Zubereitung

1. Der **Schlammkuchen** ist auch unter den Namen Mississippi Mud Pie bekannt. Zuerst den Mürbteig zubereiten, dafür die Butter mit dem Zucker in eine Schüssel verrühren. Das Mehl, Kakao, Salz und Vanilleextrakt zugeben. So viel kalten Espresso verwenden, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen 28 cm Backring auf ein Backpapier stellen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 3-4 mm dünn ausrollen. Mit dem Backrahmen einen Kreis ausstechen und auf das Backpapier setzen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und einen Rand bilden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Die Eier nach und nach hinzugeben und einrühren.
6. Das Schlagobers in einen Topf geben, kurz aufkochen und dann von der Herdplatte nehmen. Die Schokolade und Kakao einrühren zur Fülle geben und gut vermengen.
7. Den vorgebackenen Boden vom Ofen nehmen. Die Temperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.
8. Die Fülle auf den Kuchen verteilen und weitere 45 Minuten backen.
9. Den Schlammkuchen abkühlen lassen, danach im Kühlschrank zirka 1 Stunde kühlen.

Tipp

Den Schlammkuchen mit Staubzucker bestäuben und zusätzlich mit einem Klecks Schlagobers und Schokoladenspäne servieren.