Seemannskuchen

Ahoi! - Wer auf Schokolade, Kokos und Rumaroma in Kombination steht, sollte unbedingt das Rezept vom Seemannskuchen probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 26 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Boden

5 Stk.	Eigelbe
250 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
125 ml	Wasser (lauwarm)
125 ml	Öl
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
2 TL	Kakao (echten)
5 Stk.	Eiweiße

Für den Kokosbelag

500 ml	Milch
6 EL	Grieß
200 g	Butter
1 Prise	Salz
200 g	Kristallzucker
200 g	Kokosette

Für die Glasur

200 ml	Schlagobers
200 g	Kuvertüre (Zartbitter)
0.5 Flaschen	Rumaroma

Zur Dekoration

30 g	Kokosette

Zubereitung

1. Für den **Seemannskuchen** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Wasser und dem Öl schaumig rühren.

3. Danach das Mehl, mit dem Backpulver, und dem Kakao (gesiebt) vermengen und unterrühren.

4. Nun die Eiweiße steif schlagen und unter de Teig heben. Die Masse auf das Backblech streichen und ca. 25 Minuten backen.

5. Jetzt die Milch mit der Butter und dem Salz in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Dann den Grieß einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd ziehen und den Zucker und die Kokosette unterrühren.

6. Die warme Masse auf den Boden streichen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

7. Für die Glasur dir Kuvertüre in grobe Stücke hacken und in einen Topf geben. Das Schlagobers und das Rumaroma hinzufügen und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Schokolade komplett aufgelöst hat. Den Guss anschließend auf dem Kokosbelag verteilen und glattstreichen.

8. Zum Schluss noch den Kuchen mit Kokosette bestreuen.

Tipp

Wer möchte kann der Schokoglasur zusätzlich noch 2 EL Rum hinzufügen.