Stricknadel-Kuchen

Mit dem Rezept für einen Stricknadel-Kuchen haben nicht nur passionierte Strickerinnen ihre Freude, der Kuchen schmeckt auch bestimmt handwerklich Unbegabten sehr gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Nach Belieben	Schokoladenspäne (zum Verzieren)

Für den Teig

125 ml	Öl
125 ml	Milch
1 EL	Rum
200 ml	Kaffee (schwarz)
1 EL	Rum
2 EL	Kakao (gesüßt)
Nach Belieben	Preiselbeermarmelade (für den Teig zum Bestreichen)
250 g	Mehl
4 Stk.	Eier
250 g	Zucker

Für die Creme

1 Packung	Qimiq
1 Becher	Schlagobers
6 EL	Kakao (z.B:Benco)

Zubereitung

1. Für den **Stricknadel-Kuchen** zuerst den Ofen auf 180° vorheizen und Öl und Zucker in eine

Rührschüssel geben.

2. Dann Eier in die Schüssel schlagen und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach Mehl und Milch zugeben, währenddessen immer wieder gut durchrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Mit dem Handrührgerät die Masse für etwa drei bis vier Minuten schlagen, bis sich ein homogener Teig ergibt.

3. Jetzt ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig auf das Backblech geben. Glatt streichen und für etwa eine halbe Stunde in den Ofen stellen.

4. Herausnehmen, wenn der Kuchen leicht bräunlich wird. Gleich mit einer Stricknadel oder Kochlöffel einstechen, dabei das ganze Blech bearbeiten, etwa vierzig bis fünfzig Mal einstechen.

5. Nun den Kaffee anrühren, mit 2 El. Rum und Kakao vermischen und sofort über den Kuchen gießen und verteilen, vollständig abkühlen lassen.

6. In der Zwischenzeit das Qimiq glatt rühren, das Schlagobers in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Kakao zufügen und zum Qimiq unterheben, nochmals gut durchrühren.

7. Die Marmelade auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Zuletzt den Kakaoschlagobers auf dem Kuchen verteilen und Schokoraspeln darüber streuen. Gleich servieren oder kaltstellen.

Tipp

Der Sticknadel-Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn der Schlagobers statt mit Kakaopulver, mit Kaffeepulver hergestellt wird. Wenn unter den Gästen keine Kinder sind, schaden dem Kuchen auch ein paar Tropfen Eierlikör nicht.