Trinity-Kuchen

Das Rezept von dem Trinity-Kuchen ist leicht zuzubereiten. Durch den dreierlei Teig, ist dieser Kuchen nicht nur optisch ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Grundteig

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 ml	Öl
125 ml	Eierlikör
150 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Schokoladenteig

40 g	Kakao
2 EL	Milch

Für den Nussteig

50 g	Nüsse (gemahlen)
2 EL	Rum

Für den Eierlikörteig

1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Eierlikör

Für die Dekoration

200 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für den **Trinity-Kuchen** eine Gugelhupfform (ca.22 cmØ) ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Ofen anschließend auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eier mit dem Zucker ein paar Minuten dick-schaumig schlagen. Danach das Öl und den Eierlikör langsam hinzufügen und unterrühren.

3. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles mit einem Spatel o.ä. unterheben.

4. Anschließend den Teig gleichmäßig auf drei kleinere Schüsseln aufteilen.

5. Nun in einer Schale den Kakao und die Milch unterheben, in der nächsten die Nüsse und den Rum, und in der letzten das Vanillepuddingpulver und den Eierlikör.

6. Danach als ersten den dunklen Teig in die Form geben. Darauf dann mittig den Nussteig geben und zum Schluss den Eierlikör Teig hinzufügen. Der Kuchen sollte hinterher ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen), und anschließend komplett auskühlen.

7. Für die Dekoration die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen letztendlich damit überziehen und trocknen lassen.

Tipp

Den Trinity-Kuchen kann man zusätzlich noch mit ein paar gehackten Nüssen dekorieren.