

# Weinender Kuchen

Ein weinender Kuchen - ein Rezept zum Strahlen, einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 1,7 h

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

<a href="#">Butter</a> (für die Form)
---------------------------------------

### Für den Teig

240 g	Weizenmehl (Typ 405)
300 g	Zucker
50 g	Kakaopulver
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
4 EL	Milch
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Backpulver

### Für die Füllung

200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
150 ml	Milch
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

### Für die Glasur

200 g	Zartbitterschokolade
200 ml	Milch
5 EL	Zucker
1 TL	Speisestärke

1 EL Kakaopulver

## Zubereitung

1. Für den **weinenden Kuchen** zunächst das Backrohr auf 180 Grad mit Umluft vorheizen. Eine eckige Form (20 x 20 Zentimeter) oder eine Springform (Durchmesser 24 Zentimeter) mit Butter oder Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. In eine zweite Schüssel Mehl mit Backpulver, Kakao und Vanillezucker sieben und mit dem Schneebesen vermischen. Die trockenen Zutaten unter die feuchten Zutaten rühren. Zuletzt die vier Esslöffel Milch unterrühren.
3. Den fertigen Teig in die Kuchenform füllen und verstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen (Stäbchentest durchführen). Kuchen aus dem Rohr nehmen und sofort die Milch gleichmäßig darüber verteilen. Den Kuchen nun vollständig auskühlen lassen.
4. Anschließend die Füllung zubereiten: Schlagobers und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und steif schlagen. Die Creme auf den komplett abgekühlten Kuchen geben und glattstreichen. Für eineinhalb Stunden kalt stellen.
5. Für die Glasur die Schokolade zerkleinern. Speisestärke und Kakao in eine Tasse geben, mit einigen Esslöffeln Wasser glatt anrühren. Die Milch in einen Topf geben, den Zucker einrühren und zum Kochen bringen. Temperatur sofort reduzieren, angerührte Speisestärke einrühren, etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Herd ausschalten, Schokolade dazugeben und schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf Tellern anrichten, jeweils etwas Glasur darüber geben und seitlich leicht herunterlaufen lassen ("weinen"), sofort servieren.

## Tipp

Den weinenden Kuchen kann man noch mit Nussplittern dekorieren (Mandeln, Pistazien, Walnüsse etc.).