

Springform mit Flachboden



Art.-Nr. 661301



STÄDTER®

Caramel Poke Cake

FÜR EINE SPRINGFORM 20 CM | ARBEITSZEIT: CA. 90 MIN. | BACKZEIT: CA. 40 MIN.

Zutaten für den Teig: 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, 150 g geschmolzene Zartbitterschokolade, 500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 2 gestrichene EL Kakao | **Zutaten für den Karamellguss:** 400 g Schlagsahne, 300 g Zucker | **Außerdem:** Karamellisierte Nüsse, STÄDTER Speisefarben-Dekopuder Gold, STÄDTER Kakaokerne Nibs

Zubereitung des Teiges:

Die Springform einfetten und den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen. Für den Rührteig die weiche Butter aufschlagen und Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Anschließend die flüssige Schokolade unter die Eiermasse rühren. Zuletzt Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und unterrühren. Die gefettete Springform ca. $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen, sodass der Kuchen schön hoch wird. Für den Fall, dass doch etwas Teig beim Backen über die Form läuft, kann man eine Permanent-Backofen-Schutzmatte in den Ofen legen. Ca. 40 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auf einem Abkühlgitter abkühlen lassen.

Zubereitung des Karamellgusses:

Für die Karamellcreme die Sahne in einem Topf erwärmen und den Zucker in einer Pfanne ca. 10 Minuten lang geduldig bei mittlerer Hitze goldbraun schmelzen. Den geschmolzenen Zucker mit der Sahne ablöschen und so lange weiterköcheln, bis sich der Zucker weitestgehend aufgelöst hat. Dann durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. In den abgekühlten Kuchen mit einem Kochlöffel-Stiel Löcher in den Kuchen stechen (ca. $\frac{2}{3}$ tief in den Teig). Die abgekühlte, aber noch flüssige Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit einer Fülltülle füllen und die Löcher füllen. Anschließend die restliche Karamellcreme auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und außen herunterlaufen lassen. Nach Belieben mit golden eingefärbten, karamellisierten Nüssen und Kakao-Kernen verzieren und weiter abkühlen lassen.

