

Schoko Gewürzkuchen mit Karamellglasur

Hallo!
Dieses Wochenende gibt es bei uns einen Schoko-Gewürzkuchen mit Karamellglasur. Damit die Gewürzen sind Zimt, Muskat und Nelken. Die Kuchen sind aber noch nicht gebacken. Ich habe noch die Gewürze abgezogen und sie in einem kleinen Schokobrot gebacken. Und als Krönenden Abschluss gibt es eine süße Karamellglasur.





Schoko Gewürzkuchen mit Karamellglasur

Zutaten:

150 g Butter

190 g brauner Zucker
1 Pkg. Vanille Zucker
4 Eier
je 1 MS Muskat und Nelke(gemahlen)
2 MS Zimt(gemahlen)
400 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
125 ml Milch
50 g gehackte weiße Schokolade
50 g gehackte Zartbitterschokolade
100 g gehackte Walnüsse

Karamellglasur

90 g Zucker
30 g Butter
50 ml Sahne
70 g Staubzucker
1 Prise Salz

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker
mit Backpulver und gemischte Mehl abwechselnd dazugeben
Die gehackte Schokolade und Nüsse unterheben.
Den Teig in eine Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl
bestreuen. Den Kuchen bei 180°C zirka 70 Minuten
backen. Den Kuchen erkalten lassen.
Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen.
Butter dazugeben und zerbröckeln lassen. Die Butter dazugeben.
Karamell bis sieh beginnt und trennen sich. Die Sahne dazugeben
und die Sahne verbindet sich wieder. Einfach weiter rühren,
dann die Sahne dazugeben. (Achtung: große Hitze und
Karamellglasur) kurz überkühlen lassen (die Glasur soll aber
flüssig bleiben).
Die Karamellglasur über den erkalten Kuchen geben.



Wir genießen jetzt den letzten Septembertag und wünschen
Ihnen ein wunderschönes Wochenende und einen tollen Start in
den Oktober.



