

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 die Gewürze eher schwach eingesetzt, da es noch ein bisschen Schokolade ist. Ich habe als Krönchen ein herbstliches Gewürzlorenz hergestellt. Und als Krönchen Abschluss gibt es eine süße Karamellglasur.



Für einen schönen Herbsttag, wie wir ihn heute haben, ein
Morgens ein warmes Frühstück, wie wir es heute haben, ein
Kuchen dazu, den Nachmittagsskaffee heute. Ist es es
Mittagessen werden wir den Kaffee und Kuchen auf der Terrasse
genießen. Solche Tage werden wahrscheinlich nicht mehr geben.
Morgen haben wir ein schönes letztes Blatt, geschrieben, dass ich
dann habe. Ein Versuch war, habe weihnachtskekse gebacken und
Gewürzkuchen. Den Gedanken, habe ich aber noch mehr gebacken
aufgeben. Ich könnte mich ein bisschen in der Geschäften
helfen. Ich gebe schon weihnachtsdeko, Febrkuchen und Co. bald.
Mir fällt es schon weihnachtsdeko, Febrkuchen und Co. bald.
Früh ist es, aber zurück zum Herbst und meinem Schoko
Gewürzkuchen mit 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. Die Butter dazugeben.
Karamell bis sieh beginnt und trennen sich. Bläunliche Farbe
von einander scheitern ausbleibt. Einfach weiter rühren,
Zucker und Butter verbinden sich wieder. Einfach weiter rühren,
dann die Sahne zugeben (ACHTUNG: große Hitze und
Karamellglasur) vom Herd nehmen und dann die
Sahne einrühren. kurz überkühlen lassen. (die Glasur soll aber
flüssig bleiben)
Die Karamellglasur über den erkalten Kuchen geben.



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



