

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Tonkabohnen-Margeriten-Kuchen

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g Butter, 150 g Staubzucker (gesiebt), 120 g Eidotter (ca. 7 Stück), geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 1-2 Tonkabohnen (gerieben), 230 g Eiweiß (ca. 7 Stück), 100 g Kristallzucker, 220 g Universal-Mehl (Type 480), 90 g Stärke, 1/2 TL Backpulver, 110 g dunkle Kuvertüre (grob gehackt), Butter und Mehl für die Form.

Für die Glasur: 200 g flüssige dunkle Schokolade, 180 g sehr weiche Butter.
Zum Anrichten: geschlagenes Obers, ev. Goldstaub.

Zubereitung

Für den Teig die sehr weiche Butter, den Staubzucker und die Eidotter mit Zitronenschale und Tonkabohnen sehr schaumig aufschlagen.

Eiweiß und Zucker zu cremigem Schnee schlagen und mit der Dottermasse vermengen. Die Mehl-Stärke-Backpulver-Mischung samt der Schokolade unterheben. Die Masse in eine gebutterte und mit Mehl gestaubte Kuchenform füllen und im Rohr bei etwa 170 °C Heißluft ca. 30 bis 40 Minuten backen. Aus der Form stürzen und völlig auskühlen lassen.

Für die Glasur die flüssige Schokolade und die sehr weiche Butter miteinander vermischen und über den kühlen Kuchen gießen. Den Überschuss durch leichtes Klopfen am Gitter verringern. Mit Goldstaub bestreuen und mit Schlagobers servieren.