Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WEIHNACHTSKUGELN KUCHEN

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 40 MIN.

Ja, noch ein Kuchen für Weihnachten! Dieses Mal habe ich eine Ausrede, es ist nämlich meine Kreation für meine nächste Sendung bei MDR um 4.

Ich mag lustige Kuchen mit dem kleinen Überraschungseffekt zu kreieren. Am besten ist es auch, wenn man richtig gut damit angeben kann! oder?

Hier habe ich einen leckeren und saftigen Kokosnuss-Kuchen mit einer Schokoladen-Kruste gezaubert, beschmückt mit lauter Schokoladenkugeln in unterschiedlichen Größen. In den Kugeln habe ich Pralinen und kleine Geschenke versteckt, wie Ü-Eier.

Das ist doch eine tolle und ausgefallene Art, Gäste zu beschenken, oder?

Erstmal ein paar Tipps zu diesem Kuchen:

- 3 Kugeln reichen schon. 4-5 sind vielleicht für mehr Gäste und einen schöneren Effekt
- Die Mini-Kugeln können „nur“ mit Schokolade gemacht werden, aber man kann sie auch mit Pralinémasse oder Marzipan füllen.
- Zartbitterschokolade lässt sich für diese Kreation besser bearbeiten als weiße Schokolade (zu weich).
- Für den Kuchen kann man Kokosraspeln durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen.
- Man braucht kein Backpulver für diesen Kuchen.
- Die glänzende Lebensmittelfarbe wird in der Regel nicht mit der Schokolade vermischt, sondern immer nur darauf leicht bepinselt.
- **Kuchen:** am besten eine Kuchenforn aus Silikon nehmen. So bekommt man den Kuchen mit Schokoladen-Überzug einfach raus.
- **Kuchen:** am besten einen Kuchen mit einem Loch in der Mitte: Es ist einfacher, die Kugeln darin zu legen. Wenn nicht, braucht man einen Kuchen mit Minimum 24 cm Durchmesser.
- Der Kuchen lässt sich, mit Schokoladen-Überzug und in der Backform sehr gut einfrieren und am Weihnachtstag herausnehmen.

Zutaten für einen 24cm Weihnachtskugeln Kuchen:

500-600g Zartbitterschokolade (Satilia noire oder Caraibe von Valrhona für mich)

Zarter Kokosnuss-Kuchen: 4 Eier (M) (also 240g Ei), 220 g Mehl, 150 g Zucker, 180 g Butter (Zimmertemperatur), 100 g Kokosnuss-Raspeln, 125 ml Milch, 1/3 TL Vanilleextrakt.

Glänzende Lebensmittelfarben: Gold, Kupfer, Bronze…

1 Handvoll kleine Pralinen zum Verstecken: Croustibille, Lingots, Olivettes, Orangettes, z.B.…

1- Die Eier trennen.

In einer Schüssel den Zucker mit der Butter, den Eigelben und Vanille cremig schlagen. Dann die Kokosraspeln und das Mehl geben, rühren und die Milch peu à peu eingeben.
Die Eiweiße als Schnee schlagen, und in 3 Mal vorsichtig im Teig geben und unterheben, bis der Teig homogen wird.

Den Teig in der Silikon Savarinform geben und **35 bis 40 Minuten bei 180°C Umluft backen**. (nach 30 Minuten, mit einem Messer den Kuchen anstechen, um einen „Back-Test“ zu machen. Er sollte nicht zu trocken werden!)

Den noch warmen Kuchen aus der Form nehmen.

2- In der noch warmen Silikonform, geschmolzene Schokolade eingeben und komplett pinseln. Den warmen Kuchen zurück in der Backform legen und jetzt das Ganze abkühlen lassen. (wenn es fast kalt warm, habe ich es im Kühlschrank gegeben.)

Tipp: an dieser Stelle kann man den Kuchen (in der Form) einfrieren.

3-Die Schokolade schmelzen und damit größere Halbkugelformen pinseln, kaltstellen. (7 cm Halbkugel, oder 8 cm Halbkugel), wir brauchen zwischen 3 und 4 ganze Kugeln.

Wenn die Schokoladen-Halbkugeln hart sind, mit ein bisschen geschmolzener Schokolade zusammen kleben.

Hier, kann man kleine Geschenk darin verstecken, oder Pralinen, oder noch Nüsse.

Um sicher zu sein, dass es richtig gut hält, habe ich meine Kugeln 30 Minuten noch im Tiefkühlschrank gestellt.

Die restliche Schokolade habe ich in kleinen runden Pralinenformen gegossen und auch kalt gestellt. Um ein bisschen Zeit zu sparen, und wenn Ihr welche zu Hause habt, könnt Ihr auch direkt kleine Hohlkörper für Pralinen nehmen, wie diese.

4- Basteln:

Den Kuchen aus der Form nehmen und direkt auf einer Servierteller oder Kuchenplatte stellen.

In 3 unterschiedlichen Schüssel, glänzende Lebensmittelfarbe geben (bei mir waren es Gold, Kupfer und Bronze) und darin die kleinen Schokoladenkugeln wälzen. Mit einem Pinseln, die großen Schokoladenkugeln pinseln.

Jetzt nur noch die restliche Schokolade schmelzen (ungefähr 40 g), um sie als Klebstoff zu benutzen.

Damit erstmal die großen Kugeln auf dem Kuchen kleben, und dann die kleinen gleichmäßig verteilen.

Et voilà!

Soooo schön und richtig was zum Angeben! □□

Für die Kinder waren die Schokoladenkugeln mit „Überraschungen“ der beste Teil des Kuchens. Für mich war es der Kokosnuss Kuchen, weil er einfach so zart und saftig war.

Den Kuchen backe ich übrigens oft einfach so, mit Schokoladen-Überzug natürlich, und friere ihn schon in Scheiben geschnitten ein. Dann gönne ich mir, über mehrere Wochen, ab und zu mal, ein saftiges Stück davon.

Ich wünsche euch noch eine schöne Adventszeit! BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de