

Brezel-Schokokuchen mit Erdnussbuttercreme und Karamellsoße

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1,5 EL Backkakao
- 2 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- 20 g Stärke
- 1 Handvoll Salzbrezeln

Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Blatt Backpapier in eine 26er-Springform klemmen. Butter in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen. Schokolade in Stücke schneiden und in der warmen Butter auflösen.

Eier, Zucker und Vanille-Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen, die Schoko-Buttermasse einrühren. Kakao, Mehl, Backpulver und Stärke vermengen und esslöffelweise unter den Teig heben. Zum Schluss die Salzbrezeln mit der Hand zerbröseln, unterheben und die Masse in die Springform füllen. Etwa 20 Minuten backen, der Kuchen darf in der Mitte gerne noch etwas feucht sein.

Zutaten für die Karamellsoße:

- 200 g Zucker
- 90 g Butter
- 125 g Sahne

Zucker in einer Pfanne bei geringer Hitze goldbraun werden lassen. Die Hitze etwas reduzieren und die Butter unter ständigem Rühren dazugeben. Zum Schluss die Sahne langsam einrühren. Die fertige Soße zum Abkühlen beiseitestellen.

Zutaten für die Creme:

- 150 g Frischkäse
- 50 g Erdnussbutter
- 200 g Sahne
- 2 EL Sahnesteif
- 50 g Puderzucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer Creme aufschlagen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 26.04.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen