



Schokoladenküchlein mit einem besonderen Twist

Cynthia Barcomi erfüllt Schoko-Träume

Zutaten für 16 bis 18 Küchlein

(oder eine Torte mit 15 cm Ø, bestehend aus 2 Böden)

Für die Böden

210 g Mehl
65 g Backkakao, gesiebt
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
75 g Sauerkraut Natur
100 g Butter, weich
175 g Zucker
2 Eier, Raumtemperatur
1/2 TL Vanille Extrakt
125 ml Wasser

Für das Frosting

200 g Zartbitter Schokolade
200 g Butter, weich
200 g Puderzucker, gesiebt
1 EL plus 1 TL Backkakao, gesiebt

Zubereitung

In einer großen Schüssel Mehl, Backkakao, Backpulver, Natron und Salz vermengen. Das Sauerkraut mit Wasser leicht abspülen und sehr fein hacken. Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Butter mit Zucker cremig aufgeschlagen. Die Eier und den Vanille-Extrakt dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse fluffig ist. Die Hälfte der Mehl-Mischung unter den Teig rühren, gefolgt vom Wasser. Jetzt die zweite Hälfte der Mehl-Mischung unterrühren, dann das Sauerkraut unter den Teig heben. Den Teig mindestens eine Stunde (oder bis zu drei Tage) luftdicht kaltstellen. So kann sich das Gluten entspannen und der Teig sich hydratisieren.

Den Backofen auf 180°C Umluft oder Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Eisportionierer oder zwei Esslöffeln den Teig portionsweise auf das Backblech platzieren. Dabei vier Zentimeter Abstand zwischen den Küchlein lassen und darauf achten, dass die Form schön rund ist. Zwölf Minuten backen, bis der Kuchen beim Tasten zurückfedert. Auf dem Backblech zehn Minuten abkühlen lassen, dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Für das Frosting die Zartbitter Schokolade schmelzen und kurz abkühlen lassen. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter mit dem Puderzucker kräftig aufschlagen. Mit einem Gummiteigschaber die geschmolzene Zartbitter-Schokolade gründlich unterrühren. Den Backkakao auf die Masse sieben und unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel

füllen und auf das Küchlein spritzen. Man kann das Frosting auch einfach mit einer Palette oder einem Messer auftragen.

Alternative: Schokotorte

Dafür zwei Backformen à 15 Zentimeter Durchmesser leicht einbuttern. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Den Teig nicht kaltstellen, sondern sofort gleichmäßig auf die Backformen verteilen und 32 bis 34 Minuten backen, bis der Boden beim Tasten zurückspringt. Die Böden zehn Minuten in der Backform abkühlen lassen, dann aus der Backform lösen und auf ein Gitter stellen, um sie vollständig abkühlen zu lassen.

Die Torte zusammenstellen: Dafür jeden Boden mit einem Sägemesser waagrecht gerade schneiden. Den unteren Boden mit etwas Frosting bestreichen. Den zweiten Boden mit der Schnittseite nach unten auflegen und leicht andrücken. Die Torte rundherum sehr dünn mit Frosting überziehen, das restliche Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oberseite spritzen oder das Frosting einfach mit einer Palette oder einem Messer auf die Torte auftragen.