



Schokoladiger Geburtstagskuchen

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 1 Backform, 24 X 32 cm)

Teig

300 g Mehl
50 g ungesüßtes Kakaopulver
1/2 TL Salz
1 TL Natron
1/2 TL Backpulver
1 Prise gemahlener Zimt, nach Belieben
125 g weiche Butter oder Margarine
100 ml Pflanzenöl
200 g Zucker
1 EL Zuckerrübensirup
1 TL Instant-Kaffee- oder Espressopulver, nach Belieben
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier, Zimmertemperatur
1 Zucchini, grob gerieben (ca. 250 g)
100 g dunkle Zartbitterschokolade, grob gehackt
Butter für die Form

Frosting

135 g Zucker
1 Prise Salz
215 ml Milch (auch Hafer- oder Mandel-Getränk möglich)
35 g Mehl
215 g Butter (weich) oder Margarine

Zubereitung

Backofen auf 165 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Backform leicht einbuttern. Mehl, Kakao, Salz, Natron, Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben. Butter, Öl, Zucker, Sirup, Instant-Kaffee- und Vanille Extrakt mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen. Eier nacheinander hinzufügen und weiter aufschlagen. Mehlmischung mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unter die Buttermasse heben, danach Zucchini und Schokolade unterrühren.

Teig in der Form verteilen und im Ofen 40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Frosting: Zucker und eine Prise Salz mit der Milch in einem Topf geben. Anschließend bei ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker sich auflöst. Das Mehl dazu sieben und die Masse bei mittlerer Hitze eindicken lassen, dabei mit einem Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt und es keine Klumpen bildet. Sobald die Masse eingedickt ist (wie ein Pudding), den Topf vom Herd nehmen. Die Creme in eine Schüssel geben und Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Schüssel etwa 20 Minuten auf ein Gitter stellen, damit die Luft außen herum zirkulieren kann. Dann etwa eine Stunde kaltstellen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer die weiche Butter cremig aufschlagen. Anschließend nach und nach die abgekühlte Creme dazugeben und weiter kräftig aufschlagen, bis die Creme sehr luftig ist. Nun auf den Kuchen auftragen und mit Perlen dekorieren. Darauf achten, dass die Creme nicht trocknet, sonst haften die Perlen nicht.