



Extra-schokoladiger Kuchen mit Rotweinsalz und rosa Pfefferbeeren

Description

Zugegeben, die kleine fruchtig-saftig-vanillige Abwechslung in Form eines [Blaubeer-Marmorkuchens](#) war gar nicht so schlecht. Aber so ein schönes Stück Schoko-Rührkuchen, das ist einfach nicht zu toppen ? . Deswegen habe ich mal wieder einen kleinen, sündigen Schokokuchen gebacken. Extrem schokoladig und durch ein paar kleine Extras (Salz! Pfefferbeeren! Traut Euch!) richtig raffiniert. Und noch dazu ganz einfach. Das Grundrezept habe ich bei Sonja (die ich auf der [Tübinger chocolART](#) beim Bloggertreffen kennengelernt habe ?) von [thewhitestcakealive](#) gefunden und dann ein bisschen abgewandelt.

Zutaten für eine 20 cm-Kastenform (wer eine normale 30 cm-Form benutzt, verdoppelt die Zutaten einfach)

150 g gute (!) Schokolade (mit mindestens 70% Kakaoanteil) // 60 g Butter // 2 große Eier // 100 g brauner Zucker // Vanillemark von ½ ausgekratzten Schote // 50 g Mehl // ½ gestrichener TL Backpulver // ½ TL Fleur de sel (*ich habe selbstgemachtes Rotwein-Meersalz benutzt ? wie das geht, steht unten) // rosa Pfefferbeeren nach Belieben // Puderzucker zum Bestreuen



Schokokuchen frisch aus dem Ofen



schokoladiger Zubereitung

Den Ofen auf 160° vorheizen und eine Kastenform fetten. Meersalz und Pfefferbeeren in einem Mörser fein zerstoßen. [Rosa Pfeffer wird häufig zusammen mit dunkler Schokolade verwendet, z.B. um ein leckeres Mousse au chocolat aufzupeppen oder [Pralinen](#) damit zu verzieren. Sie gehören im botanischen Sinne *nicht* zur Pfefferfamilie und sind auch nicht wirklich „scharf“, aber trotzdem schön aromatisch.] Die Schokolade klein brechen und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Die Butter dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen – kööööstlich ? . Die Mischung gut verrühren und erst mal zur Seite stellen.

Die Eier zusammen mit dem Zucker und der Vanille mit dem Handmixer richtig cremig schlagen, so dass die Masse schön schaumig und hell wird. Das dauert ungefähr fünf Minuten, aber es lohnt sich! Danach gibt Ihr die flüssige Schoko-Butter-Masse dazu und verrührt das Ganze wieder gut. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und unter den Teig rühren, bis sich alles verbunden hat. Der Teig sieht jetzt richtig „moussig“ aus.

Schokokuchen
Jetzt kommt er schichtweise in die Kastenform. Über jede Schicht gibt Ihr ein bisschen etwas von eurer Salz-Pfeffer-Mischung. Darüber dann wieder eine Schicht Teig usw., bis der Teig aufgebraucht ist. Der Kuchen kommt nun für ca. 50-60 Minuten in den Ofen. Jetzt nur noch auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben – das ergibt einen schönen Kontrast zum schokoladen-schwarzen Kuchen. Und er ist sooo lecker, weil er durch den ganz leichten Salz- und Pfeffer-Geschmack echt das gewisse Extra hat.

Wem die ganze Angelegenheit doch zu heikel ist oder konservative Esser an der Kaffeetafel sitzen hat, kann die Gewürze natürlich auch weglassen. Dann ist es einfach ein sehr schokoladiger, guter Rührkuchen. Ich würde es aber drauf ankommen lassen; denn wenn man nicht weiß, was drin ist, kommt man auch nicht unbedingt drauf. Es schmeckt halt einfach raffiniert ? . So, und mit diesem leckeren Kuchen nehme ich am Blog-Event [„Würz dich durch den Winter“](#) bei Amor&Kartoffelsack teil. Schaut dort mal vorbei!



Mehr Lust auf Marzipan als auf Pfeffer & Salz? Dann probiert doch mal den [kleinen Schokokuchen mit Marzipankern](#)

...

*für das Rotweinsalz geht Ihr folgendermaßen vor:

100 g grobes Meersalz/Fleur de Sel mit ein paar Schlücken Rotwein Eurer Wahl verrühren, bis eine dicke Paste entsteht. Nun die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen bei 80° so lange trocknen lassen, bis der Rotwein verdunstet und das Salz trocken ist. Das dauert rund 45 Minuten. Auf dem Backpapier sollte eine maximal 5 mm hohe Schicht sein, damit es auch wirklich gut durchtrocknet. Das Salz bekommt dann durch den Rotwein eine schöne dunkelrote Farbe und nimmt den Geschmack des Weines an. Passt – außer zu Schokokuchen ? – super zu Wild und zu dunklem Fleisch. Nach dem Abkühlen das Salz in kleine Gläschen (Geschenktipp!) oder in die Salzmühle füllen.

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Blog-Event
2. Kastenkuchen
3. Kuchen
4. Meersalz
5. Puderzucker
6. rosa Pfefferbeeren
7. Rotwein
8. Schokolade
9. Vanille

Date Created

17. Januar 2014

Author

schokohimmel

default watermark