

# SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN



## SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für 15 Stücke | 65 Min. | plus Abkühl- und Kühlzeit**

### Zutaten

#### Für den Biskuit:

- 8 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 220 g SweetFamily Brauner Zucker
- 170 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln

#### Für die Creme:

- je 1 Päckchen Schoko- und Vanille-Puddingpulver (für je 500 ml Milch)
- 75 g SweetFamily Brauner Zucker
- 750 ml Milch
- 180 g weiche Butter
- 30 g SweetFamily Puderzucker

#### Für den Karamell:

- 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- 40 g Schlagsahne
- 30 g Butter

#### Für die Glasur:

- 30 g SweetFamily Puderzucker
- 1 TL Kakao



5361

### ZUBEREITUNG

**433**

Kcal

pro Stück ca.

**8**

Gramm

Eiweiß

**53**

Gramm

Kohlenhydrate

**20**

Gramm

Fett

1. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze \(180° C Umluft\)](#) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz knapp steif schlagen. 70 g braunen Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee steif ist. Eigelb mit übrigem braunen Zucker dickcremig aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver darüber sieben. Mit Mandeln und der Hälfte vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee locker unterheben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech (ca. 30 x 40 cm) glatt streichen und im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
2. Inzwischen Puddingpulver und braunen Zucker mit 150 ml Milch verrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Pulver zufügen und unter Rühren zu Pudding kochen. In eine Schüssel füllen, ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und auskühlen lassen.
3. Für den Karamell braunen Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und bei starker Hitze karamellisieren lassen. Sahne und Butter zufügen und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Kurz abkühlen lassen, bis der Karamell zähflüssig wird. Biskuit mittig halbieren, eine Hälfte auf eine Platte legen. Karamell darauf verteilen, auskühlen und fest werden lassen.
4. Für die Creme Butter mit gesiebttem Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Pudding esslöffelweise zufügen und unterrühren. Knapp die Hälfte auf den erkalteten Karamell streichen. Zweiten Biskuit auflegen, übrige Buttercreme wolkig darüber streichen. 30 Minuten kühl stellen.

## SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN

5. Für die Glasur Puderzucker und Kakao sieben und mit ca. 1 EL Wasser verrühren. Kuchen damit beträufeln.

**Tipp:**

Damit sich Butter und Pudding gut verbinden, sollen beide in etwa die gleiche Temperatur, am besten Zimmertemperatur, haben.